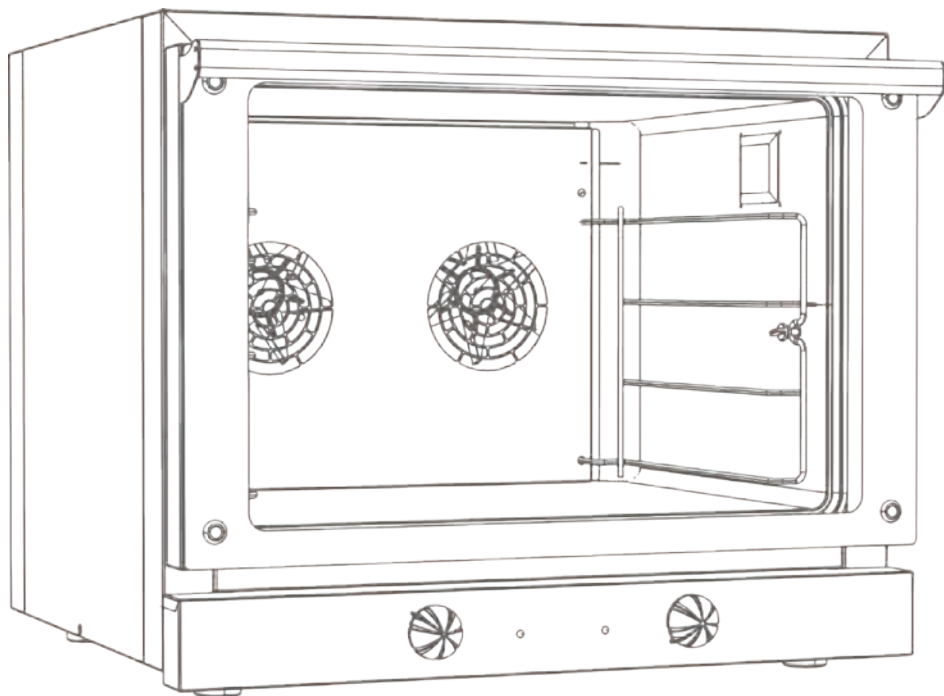


NERONE®

FORNI A CONVEZIONE ~ CONVECTION OVENS



NERONE EKO



MANUALE D'USO E MANUTENZIONE

USER AND MAINTENANCE MANUAL

NOTICE D'UTILIZATION

BEDIENUNGSHANDBUCH

IT

EN

FR

DE

خزانة تبريد

عربي

Rev. I_2018 - del 03/2018

Cod. LINERT

TECNODOM® spa

Tecnodom S.p.A. - Via Isonzo, n. 3-5 - 35010 - Vigodarzere (Padova) - Italy



ATTENZIONE LEGGERE ISTRUZIONI

Benvenuto

Istruzioni originali

Vi ringraziamo per aver scelto un nostro prodotto.

Siete invitati a leggere attentamente il presente manuale per assicurarvi l'utilizzo ottimale della Vostra attrezzatura.



ITALIANO - RAEE - Gestione rifiuti apparecchiature elettriche ed elettroniche

Il simbolo del bidone barrato posto sul prodotto o sulla documentazione del manuale d'uso, indica che il prodotto è stato immesso nel mercato dopo la data del 13 agosto 2005. Al termine del ciclo di vita utile, il prodotto, deve essere raccolto, smaltito, trasportato in modo separato rispetto agli altri rifiuti urbani seguendo le normative vigenti in ogni paese. In questo modo potrà essere recuperato contribuendo ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute, favorendo il riempimento e/o il riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione di sanzioni amministrative previste dalla norma vigente. La Direttiva comunitaria RAEE N° 2002/96/CE, (in Italia recepita con il Dgls del 15.05.2005 N° 151); Direttiva comunitaria N° 2003/108/CE riguardante il trattamento dei rifiuti delle apparecchiature elettriche ed elettroniche.

- ⚠ In modo da permettere un buon funzionamento del prodotto, prestare attenzione alle seguenti indicazioni: Rimuovere il film di protezione - Tenere libera e pulita la zona attorno all'apparecchiatura. - La parete posteriore dove viene posizionato il forno deve essere di materiale NON infiammabile. Il forno deve essere posizionato perfettamente in piano.
- ⚠ Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio di assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica simile, in modo da prevenire ogni rischio.
- ⚠ Evitare di usare prodotti che contengono cloro e sue soluzioni diluite, soda caustica, detersivi abrasivi, acido muriatico, candeggina o altri prodotti che possono graffiare o smerigliare. Ad ogni fine ciclo di cottura, estrarre le griglie o le teglie, pulire ed asciugare le parti interne ed esterne del forno usando solo acqua tiepida con detersivi non aggressivi avendo poi cura di asciugare tutte le parti umide con uno straccio morbido. Non utilizzare getto d'acqua e/o lance ad alta pressione per lavare le parti interne ed esterne del forno in quanto le parti elettriche potrebbero danneggiarsi.
- ⚠ Si raccomanda di effettuare la pulizia quando il vetro si è raffreddato. Non usare mai materiale abrasivo come paglietta scotch bryte, spugnette metalliche o altro.
- ⚠ Può fuoriuscire vapore caldo (vi è il rischio di scottature). Utilizzare il forno esclusivamente per la cottura di alimenti. Lo sviluppo di vapore dal forno può provocare situazioni di pavimento scivoloso. Adottare opportuni mezzi di protezione dal calore in caso di cibo caldo.
- ⚠ La presente attrezzatura professionale può essere utilizzata e pulita solo da soggetti maggiorenni (> 18 anni in Europa o altri limiti definiti dal compendio normativo locale) aventi condizioni psico-fisiche normali e adeguatamente addestrati e formati in materia di tutela della salute e sicurezza nei luoghi di lavoro.
- ⚠ Aspettare sempre che il forno si raffreddi prestando attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti al suo interno successivamente eseguire la sostituzione.
- ⚠ Tutte le operazioni riguardanti la manutenzione e la sostituzione delle parti, devono essere effettuate da personale tecnico qualificato.
- ⚠ Prestare attenzione quando si rimuove lo sportello dall'apparecchio in quanto è pesante!
- ⚠ Pericolo di scosse elettriche e scottature ! Non avviare il forno senza aver riposizionato il coprilampada!
- ⚠ Quando si sostituiscono delle parti e qualora si preveda la rimozione della spina, sia chiaramente indicato che la rimozione della spina deve essere tale per cui un operatore possa verificare da qualsiasi punto cui abbia accesso che la spina resti staccata.
- ⚠ Prima di procedere ad effettuare operazioni di manutenzione, di controllo, pulizia, è necessario staccare l'alimentazione elettrica.

EMISSIONE SONORA: inferiore a 70dB



APERTURA CAMINO



MANOPOLA TEMPERATURA



SPIA RESISTENZA



SPIA "ON"



MANOPOLA TEMPO



INIEZIONE H₂O



INFINITO



SIMBOLO DI TERRA DI PROTEZIONE



AUMENTO VALORI



DIMINUZIONE VALORI



SET PARAMETRI



RICETTE



START/STOP CICLO

Sommario

INTRODUZIONE	Pag.4
USO DEL MANUALE	Pag.4
CONSERVAZIONE DEL MANUALE	Pag.4
DESCRIZIONE	Pag.5
I POSIZIONAMENTO	Pag.6
1.1 TRASPORTO	Pag.6
1.2 SCARICO / DIMENSIONI / PESI	Pag.6
1.3 IMBALLO	Pag.6
1.4 POSIZIONAMENTO	Pag.6
1.5 SPAZI D'INSTALLAZIONE	Pag.6
2 COLLEGAMENTO ELETTRICO E MESSA A TERRA	Pag.7
2.1 ALIMENTAZIONE ELETTRICA	Pag.7
2.2 COLLEGAMENTO DEL MORSETTO EQUIPOTENZIALE	Pag.7
3 PREPARAZIONE FORNO PER PRIMO UTILIZZO	Pag.8
3.1 PULIZIA INIZIALE	Pag.8
3.2 AVVIAMENTO DEL FORNO	Pag.8
4 PULIZIA	Pag.8
4.1 PULIZIA DEL FORNO	Pag.8
4.2 PULIZIA DELLA CAMERA DI COTTURA	Pag.9
4.3 PULIZIA DEL VETRO	Pag.9
4.4 PULIZIA VENTOLA	Pag.9
5 RACCOMANDAZIONI ED AVVERTENZE	Pag.9
5.1 CARICO DEL PRODOTTO E UTILIZZO	Pag.10
5.2 DISTANZA TRA TEGLIE E/O GRIGLIE	Pag.10
6 MANUTENZIONE	Pag.11
6.1 CONTROLLI PERIODICI	Pag.11
6.2 SOSTITUZIONE GUARNIZIONE PORTA	Pag.11
6.3 SOSTITUZIONE VETRO INTERNO (NERONE)	Pag.12
6.4 MONTAGGIO/SMONTAGGIO DELLA PORTA DEL FORNO (NERONE)	Pag.13
6.5 SOSTITUZIONE LAMPADA	Pag.14
6.6 SOSTITUZIONE MOTORE VENTILATORE (NERONE)	Pag.15
6.7 SOSTITUZIONE RESISTENZE ELETTRICHE (NERONE)	Pag.16
6.8 SOSTITUZIONE VENTOLE (NERONE)	Pag.17
6.9 COMPORTAMENTO IN CASO DI GUASTI O LUNGA INATTIVITÀ	Pag.17
7 GESTIONE RIFIUTI - SMALTIMENTO MATERIALI	Pag.18
7.1 SMALTIMENTO MATERIALI E GESTIONE RIFIUTI	Pag.18
7.2 ORDINARE LE PARTI DI RICAMBIO	Pag.18
8 PANNELLI COMANDO MECCANICI	Pag.19
9 PANNELLI COMANDO DIGITALE	Pag.21
9.1 NOTE GENERALI	Pag.22
9.2 FUNZIONI TASTI	Pag.22
9.3 NORMATIVE	Pag.23
9.4 INTERFACCIA UTENTE	Pag.23
9.5 DIAGNOSTICA	Pag.25
10 PANNELLO COMANDO DIGITALE FORNI DIGITALI PLUS	Pag.26
DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ*	Pag.137
DECLARATION OF CONFORMITY - DECLARATION DE CONFORMITÉ - KONFORMITÄTSERKLÄRUNG	
APPENDICE - I	Pag.138
TARGHETTA IDENTIFICAZIONE PRODOTTO - PRODUCT IDENTIFICATION PLATE - ÉTIQUETTE D'IDENTIFICATION DU PRODUIT - DAS PRODUKT-TYPENSCHILD - PLACA DE IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO	
APPENDICE - 2	Pag.140
ELENCO COMPONENTI - COMPONENT LISTS - LISTE DES PIÈCES - PARTS LIST	
APPENDICE - 3	Pag.146
DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - FICHE TECHNIQUE - TECHNISCHE DATEN - ESPECIFICACIONES	
APPENDICE - 4	Pag.156
RIEPILOGO SCHEMI ELETTRICI FORNI - OVENS ELECTRICAL DIAGRAMS - RÉSUMÉ DIAGRAMMES ÉLECTRIQUES - ZUSAMMENFASSUNG SCHALTPLÄNE - CABLEADO DEL HORNO	

INTRODUZIONE

Istruzioni originali

Gli apparecchi denominati FORNI NERONE sono stati realizzati rispettando l'insieme delle norme comunitarie riguardanti la libera circolazione di prodotti industriali e commerciali nei paesi UE.

Prima di effettuare una qualsiasi operazione sul prodotto, si raccomanda di leggere attentamente il manuale d'uso e manutenzione. Inoltre, si sottolinea di seguire tutte le norme vigenti, anche quelle relative alla sicurezza (scarico-carico, installazione del prodotto, collegamenti elettrici, messa in funzione e/o smontaggio e spostamento / nuova locazione, smaltimento e/o riciclo del prodotto in oggetto).

L'apparecchio deve essere utilizzato in accordo con quanto specificato nel presente manuale.

L'Azienda non si riterrà responsabile per rotture, incidenti o inconvenienti vari dovuti alla non osservanza e comunque alla non applicazione delle prescrizioni contenute nel presente manuale. Lo stesso dicasi per l'esecuzione di modifiche, l'esclusione delle sicurezze elettriche o lo smontaggio delle protezioni previste dal costruttore compromettono gravemente le condizioni di sicurezza, varianti, e/o installazioni di accessori non autorizzati od incuria ed in tutti casi in cui il difetto sia causato da fenomeni estranei al normale funzionamento del prodotto stesso (fenomeni atmosferici, fulmini, sovratensioni della rete elettrica, irregolare od insufficiente alimentazione elettrica, etc.).

La manutenzione comporta semplici operazioni eseguibili esclusivamente da un tecnico specializzato.

USO DEL MANUALE

Il manuale d'uso e manutenzione costituisce parte integrante del forno e deve essere di facile ed immediata consultazione da parte degli operatori e/o tecnico qualificato e/o manutentore, per compiere, in modo corretto e sicuro, tutte le operazioni di installazione, messa in funzione, smontaggio e smaltimento dell'apparecchio. Questo manuale d'uso e manutenzione contiene tutte le informazioni necessarie per una buona gestione dell'impianto con particolare attenzione alla sicurezza.

CONSERVAZIONE DEL MANUALE

Il manuale d'uso e manutenzione deve essere conservato integro ed in luogo sicuro, protetto da umidità e fonti di calore, durante tutta la vita del prodotto, anche in caso di passaggio di proprietà ad altro utilizzatore in quanto contiene tutte le informazioni per un corretto smaltimento e/o riciclo dell'apparecchio. Deve essere conservato nelle immediate vicinanze dell'apparecchio in modo da renderne agevole la consultazione. Si raccomanda di utilizzare il manuale con cura in modo tale da non comprometterne il contenuto. Non asportare, strappare o riscrivere per alcun motivo parti del manuale.

IL COSTRUTTORE SI RISERVA IL DIRITTO DI APPORTARE MODIFICHE TECNICHE AI PROPRI PRODOTTI SENZA PREAVVISO.



ATTENZIONE

L'Azienda in qualità di fabbricante delle attrezzature a cui fa riferimento questo manuale d'uso e manutenzione, non fabbrica materiali e oggetti attivi destinati a essere messi a contatto con i prodotti alimentari (art. 1 comma 2 lett. a Reg. 1935/2004), oltre a ciò, ragionevolmente, tutti i materiali utilizzati per la fabbricazione delle suddette attrezzature, non trasferiscono i propri componenti ai prodotti alimentari nelle condizioni d'impiego normali o prevedibili (art. 1 comma 2 lett. c Reg. 2032/2006), tra l'altro come confortato da test di laboratorio. Parimenti, tutti i prodotti alimentari devono essere protetti, a cura dell'utilizzatore, da imballi o contenitori, e quindi, da materiali e oggetti, in applicazione del regolamento (CE) 1935/2004 con espresso richiamo al regolamento (CE) 2032/2006 che stabilisce le norme relative alle buone pratiche di fabbricazione (GMP) di cui il fabbricante delle succitate attrezzature, si ritiene estraneo.

DESCRIZIONE

Il presente manuale d'uso fa riferimento a **"FORNI A CONVEZIONE"** ad uso professionale, **per uso interno**, da utilizzare **per la cottura del cibo e non per il mantenimento**, nelle versioni con **alimentazione elettrica**.

Tipologie di cottura e forni:

COTTURA A CONVEZIONE:

	CONVEZIONE PIU' RESISTENZA VENTOLE Il forno è dotato di ventilazione meccanica che consente una distribuzione uniforme dell'aria calda all'interno della camera di cottura
--	--

COTTURA CON DELTA T (optional):

Cottura che mantiene costante la differenza tra temperatura camera forno e quella della sonda al cuore.

COTTURA CON FUNZIONI (VERSIONI CON RESISTENZA NELLA CAMERA DI COTTURA)

	GRILL VENTILATO
	GRILL
	SOLO VENTILAZIONE (RAFFREDDAMENTO)
	CONVEZIONE PIU' RESISTENZA VENTOLE Il forno è dotato di ventilazione meccanica che consente una distribuzione uniforme dell'aria calda all'interno della camera di cottura

RIGENERAZIONE:

Riscaldamento e rigenerazione ottimale di cibi preparati in precedenza o abbattuti.



ATTENZIONE

Tutte le operazioni riguardanti i capitoli:

- "1 POSIZIONAMENTO" Pag. 6
- "2 COLLEGAMENTO ELETTRICO E MESSA A TERRA" Pag. 7
- "3 PREPARAZIONE FORNO PER PRIMO UTILIZZO" Pag. 8
- "4 PULIZIA" Pag. 8
- "6 MANUTENZIONE" Pag. 11

devono essere effettuate da personale tecnico qualificato.

I POSIZIONAMENTO

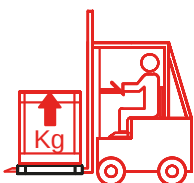
Prima di scaricare/caricare e posizionare prodotto, si prega di **consultare attentamente il manuale nelle varie sezioni** riguardanti lo scarico/carico del forno, lunghezze, pesi, del forno in oggetto.

I.1 TRASPORTO

Si raccomanda che il prodotto venga trasportato sempre e solo in posizione orizzontale.



I.2 SCARICO / DIMENSIONI / PESI



Le operazioni di scarico/ carico del prodotto, devono essere eseguite da personale autorizzato ed abilitato. L'Azienda declina ogni responsabilità per non aver seguito le norme di sicurezza vigenti in materia.

Prima di iniziare le operazioni di scarico, posizionamento ed installazione del prodotto del punto di vendita, a seconda del tipo di modello consultare con attenzione i dati riportati nella tabella dimensioni e pesi "APPENDICE - 3" Pag. 146. Per la movimentazione a seconda del peso, si raccomanda, se necessario, di utilizzare un carrello elevatore. Non sollevare il forno prendendolo dalla maniglia, o dal vetro frontale ma afferrandolo ai lati.

I.3 IMBALLO

Alla consegna verificare che l'imballo sia integro e che durante il trasporto non abbia subito danni. Togliere il cartone di imballo. Il recupero ed il riciclaggio dei materiali dell'imballo quali plastica, ferro, cartone, legno contribuisce al risparmio delle materie prime ed alla diminuzione dei rifiuti. Consultare gli indirizzi nella propria zona per lo smaltimento in discarica e centro autorizzato rifiuti.

I.4 POSIZIONAMENTO



ATTENZIONE

In modo da permettere un buon funzionamento del prodotto, prestare attenzione alle seguenti indicazioni:

- Rimuovere il film di protezione che ricopre le parti dell'apparecchio prima di metterlo in funzione.
- È buona norma tenere libera e pulita la zona attorno all'apparecchiatura.
- La parete posteriore dove viene posizionato il forno deve essere di materiale **NON infiammabile**.
- Il forno deve essere **posizionato perfettamente in piano** per poter funzionare correttamente.

I.5 SPAZI D'INSTALLAZIONE



A seconda delle caratteristiche del modello di forno, si devono rispettare gli spazi dal muro o da altri ostacoli in modo che vi sia un ricambio d'aria sufficientemente adeguato che garantisce un corretto funzionamento ed una facile manutenzione.

MANTENERE UNA DISTANZA DALLE PARETI DI 10 CM AI LATI E SUL RETRO DEL FORNO



ATTENZIONE

Può fuoriuscire vapore caldo (vi è il rischio di scottature).

2 COLLEGAMENTO ELETTRICO E MESSA A TERRA

2.1 ALIMENTAZIONE ELETTRICA



L'installazione ed i collegamenti elettrici devono essere eseguiti a regola d'arte attenendosi alle norme elettriche vigenti in materia. Tali lavori saranno eseguiti da personale specializzato ed abilitato secondo le normative di legge vigenti.
L'Azienda declina ogni responsabilità derivante dall'inosservanza delle norme elettriche vigenti in materia.

Vedere schema elettrico del Forno alla fine del manuale "APPENDICE - 4" Pag. I 56.

PRIMA DI COLLEGARE:

Prima di collegare elettricamente il forno **eseguire una pulizia accurata** e completa utilizzando detergenti neutri non aggressivi utilizzando acqua tiepida, risciacquare ed asciugare con uno straccio morbido tutte le parti umide.

Per eseguire un corretto collegamento elettrico procedere come segue:

1. **Predisporre un interruttore magnetotermico differenziale** ed accertarsi che la frequenza / tensione di linea corrisponda a quella indicata sulla targhetta di identificazione del prodotto (vedere posizionamento targhetta "APPENDICE - I" Pag. I 38)
2. **Verificare la tensione di alimentazione** al punto di presa, sia quello nominale $\pm 10\%$ al momento dell'accensione.
3. Si consiglia di **montare un interruttore bipolare** di sezionamento con apertura dei contatti di almeno 3 mm, a monte della presa. Questo interruttore è obbligatorio quando il carico supera i 1000 Watt o quando viene collegato direttamente senza l'impiego della spina e deve essere posto nelle immediate vicinanze del forno in modo tale che esso possa essere ben visibile dal tecnico in caso di manutenzione.
4. **SOLO PER FORNO TRIFASE: Installare un interruttore a monte** con una distanza di apertura dei contatti che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III, conformemente alle regole di installazione.
5. È necessario che la **sezione del cavo di alimentazione sia adeguata alla potenza** assorbita dal forno
6. È obbligatorio a termine di legge la **messa a terra dell'impianto**, pertanto è necessario collegarlo ad un efficiente impianto di messa a terra.



La spina elettrica del forno deve sempre essere collegata ad una presa fissa.
 È vietato collegare la spina elettrica del forno ad una prolunga e/o o riduttore.



ATTENZIONE

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio di assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica simile, in modo da prevenire ogni rischio

2.2 COLLEGAMENTO DEL MORSETTO EQUIPOTENZIALE



Collegare il forno a terra ed inserirlo nel circuito equipotenziale.
 Il morsetto atto a tale scopo si trova sul retro del forno, ed è contraddistinto dal simbolo internazionale in figura.

3 PREPARAZIONE FORNO PER PRIMO UTILIZZO

3.1 PULIZIA INIZIALE

- Rimuovere supporti griglie, teglie e/o dall'interno della camera di cottura.
- Pulire il forno prima di utilizzarlo per la prima volta ("4 PULIZIA" Pag. 8).

3.2 AVVIAMENTO DEL FORNO



ATTENZIONE

Attenzione prima di effettuare l'avviamento del forno, accertarsi:

- Di non avere le mani umide o bagnate
- Che le superfici del forno ed il pavimento siano asciutte
- Che la porta del forno sia chiusa, se ciò non si verifica, il micro di sicurezza interviene bloccando il funzionamento del forno. Esso riprenderà la sua funzionalità alla chiusura della porta.

Dopo aver fatto le verifiche sopra riportate, si potrà avviare il forno.

4 PULIZIA

4.1 PULIZIA DEL FORNO

Tutte le operazioni di pulizia devono essere eseguite togliendo la tensione elettrica al forno (staccare la spina dalla presa e spegnere l'interruttore di prossimità). Aspettare che il forno si raffreddi per cominciare la pulizia o la manutenzione. Si raccomanda che almeno la prima pulizia del forno venga effettuata da personale specializzato.



Si consiglia di eseguire le operazioni di pulizia utilizzando guanti da lavoro.

È indispensabile tenere pulito giornalmente le parti interne ed esterne del forno.



ATTENZIONE

Evitare di usare prodotti che contengono cloro e sue soluzioni diluite, soda caustica, detersivi abrasivi, acido muriatico, candeggina o altri prodotti che possono graffiare o smerigliare.

Ad ogni fine ciclo di cottura, estrarre le griglie o le teglie, pulire ed asciugare le parti interne ed esterne del forno usando solo acqua tiepida con detersivi non aggressivi avendo poi cura di asciugare tutte le parti umide con uno straccio morbido.

Non utilizzare getto d'acqua e/o lance ad alta pressione per lavare le parti interne ed esterne del forno in quanto le parti elettriche potrebbero danneggiarsi.

4.2 PULIZIA DELLA CAMERA DI COTTURA

Dopo ogni processo di cottura, a seconda dell'utilizzo del forno, la muffola (camera di cottura) deve essere pulita da eventuali residui di cibo e dai grassi;

Per la pulizia del forno usare un prodotto sgrassante adatto del quale vanno rispettate le sue indicazioni, istruzioni d'uso e le sue avvertenze.

Tenere inoltre presente che per effettuare la pulizia della camera di cottura, il forno potrebbe essere avviato e portato in temperatura quindi fare attenzione anche a quanto segue:

- Aprire con prudenza il forno, portato in temperatura, facendo attenzione alla pelle ed agli occhi;
- Togliere dall'interno della camera le griglie o teglie e pulirli separatamente;

4.3 PULIZIA DEL VETRO



ATTENZIONE

Si raccomanda di effettuare la pulizia quando il vetro si è raffreddato.

Non usare mai materiale abrasivo come paglietta scotch brite, spugnette metalliche o altro.

Consultare il paragrafo "6.3 SOSTITUZIONE VETRO INTERNO (NERONE)" Pag. 12 per effettuare una pulizia più approfondita.

4.4 PULIZIA VENTOLA

Controllare periodicamente lo stato di pulizia della ventola, facendo attenzione che con il tempo non si accumuli grasso eccessivo sulle pale della ventola. Utilizzare un prodotto specifico per acciaio.

Consultare il paragrafo "6.8 SOSTITUZIONE VENTOLE (NERONE)" Pag. 17 per effettuare una pulizia più approfondita.

5 RACCOMANDAZIONI ED AVVERTENZE



ATTENZIONE

Può fuoriuscire vapore caldo (vi è il rischio di scottature).

Utilizzare il forno esclusivamente per la cottura di alimenti.

Lo sviluppo di vapore dal forno può provocare situazioni di pavimento scivoloso.

Adottare opportuni mezzi di protezione dal calore in caso di cibo caldo.



ATTENZIONE

Pericolo di ustioni per contatto! Durante il funzionamento, la resistenza posta nel cielo del forno (versione con Grill), il vetro frontale, le teglie interne e le griglie si riscaldano raggiungendo alte temperature, aspettare che si raffreddino e poi operare con guanti da lavoro.



ATTENZIONE

La presente attrezzatura professionale può essere utilizzata e pulita solo da soggetti maggiorenni (> 18 anni in Europa o altri limiti definiti dal compendio normativo locale) aventi condizioni psico-fisiche normali e adeguatamente addestrati e formati in materia di tutela della salute e sicurezza nei luoghi di lavoro.

L'attrezzatura professionale può essere utilizzata anche da tirocinanti, nei progetti alternanza scuola lavoro, in applicazione del compendio normativo locale vigente, purchè, sotto stretta vigilanza di tutor quali soggetti maggiorenni succitati; tirocinanti, aventi condizioni psico-fisiche normali e adeguatamente addestrati e formati in materia di tutela della salute e sicurezza nei luoghi di lavoro.



Tenersi sempre lontano dall'apparecchiatura in funzione, quando si apre lo sportello. L'apparecchio non deve essere impiegato posato al pavimento.



ATTENZIONE

- Vietato posizionare il forno vicino a pareti facilmente infiammabili, prestare attenzione nel rivestire ed isolare tali zone.
- Non posizionare il forno vicino a pareti, divisori, decorazioni, laminati in plastica o a materiale sigillante in quanto le pareti del forno potrebbero risultare calde e quindi danneggiare tali materiali (formazione di bolle o deformazioni della superficie o distacco del rivestimento).
- Non utilizzare teglie con bordi più alti del necessario. I bordi sono barriere per la circolazione dell'aria.
- Non sollevare il forno prendendolo dalla maniglia, o dal vetro frontale ma afferrandolo ai lati.
- Non posizionare il forno con esposizione diretta ai raggi solari ed a tutte le altre forme di irraggiamento termico.
- Non posizionare il prodotto all'interno di un locale ad alta umidità relativa (possibile formazione di condensa).
- Non posizionare il prodotto dentro una nicchia chiusa o a ridosso del muro.
- Non conservare Liquidi o gas infiammabili nelle vicinanze del forno, se l'apparecchio viene messo in funzione inavvertitamente, potrebbero essere causa di incendi.
- Non ostruire le prese d'aria del forno.
- Non utilizzare il forno in posizione da incasso.
- Non appoggiare al forno alcun tipo di materiale, scatoloni o altro, lasciandone libero tutto l'intero perimetro in modo che vi sia ricircolo d'aria. È inoltre buona norma tenere libera e pulita tutta la zona attorno all'apparecchiatura.
- Non appoggiare sulle zone di cottura calde cibi avvolti in carta stagnola, contenitori di plastica o stracci.
- Non appoggiare sopra il forno materiali caldi quali recipienti, griglie e/o vassoi.
- Non appoggiare oggetti pesanti sulla porta del forno aperta, per non danneggiarla
- Non servirsi del piano di cottura come base di appoggio o come superficie di lavoro.
- Non appendere nessun peso alla maniglia della porta del forno.

Accertarsi che non vi siano cavi elettrici di altri apparecchi utilizzati vicino al forno e che non vadano a contatto con le parti calde.



ATTENZIONE

Quando si sostituiscono delle parti e qualora si preveda la rimozione della spina, deve essere tale per cui un operatore possa verificare da qualsiasi punto cui abbia accesso che la spina resti staccata.

5.1 CARICO DEL PRODOTTO E UTILIZZO

Il forno è adatto esclusivamente alla cottura di cibi.



Utilizzare sempre guanti da forno adatti per alte temperature.

5.2 DISTANZA TRA TEGLIE E/O GRIGLIE

Lasciare un'adeguata distanza tra i piani in modo che l'aria calda possa circolare direttamente sopra e sotto il cibo da cuocere. Il prodotto da cucinare non deve sbordare dalle teglie o dai recipienti.



ATTENZIONE

Pericolo di ribaltamento teglie con altezza forno superiore a 1,6 m

6 MANUTENZIONE

Prima di procedere ad effettuare operazioni di manutenzione e/o di controllo è necessario **staccare l'alimentazione elettrica**.

Quando si sostituiscono delle parti e qualora si preveda la rimozione della spina, sia chiaramente indicato che la rimozione della spina deve essere tale per cui un operatore possa verificare da qualsiasi punto cui abbia accesso che la spina resti staccata.



ATTENZIONE

Tutte le operazioni riguardanti la manutenzione e la sostituzione delle parti, devono essere effettuate da personale tecnico qualificato



ATTENZIONE

Aspettare sempre che il forno si raffreddi prestando attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti al suo interno successivamente eseguire la sostituzione.



Per queste operazioni si consiglia di utilizzare guanti da lavoro come protezione

6.1 CONTROLLI PERIODICI

A periodi regolari (almeno ogni sei mesi) fare **verificare da personale specializzato il perfetto funzionamento del sistema**, si deve prestare attenzione e controllare come segue:

- lo **stato di manutenzione dell'impianto elettrico** sia in completa sicurezza.
- la **porta si chiuda correttamente** e le guarnizioni non siano schiacciate
- **funzionamento corretto dei ventilatori**
- **funzionamento della lampada**
- controllare periodicamente l'**integrità della guarnizione della porta** del forno.

6.2 SOSTITUZIONE GUARNIZIONE PORTA

Tutti i modelli di forni sono dotati di una guarnizione, facilmente estraibile per la pulizia o la sostituzione.

Controllare periodicamente l'integrità della guarnizione della porta del forno.

Per un'accurata pulizia del forno, la guarnizione è ad incastro quindi facilmente rimovibile come segue:

- 1) Smontare la porta come indicato nel paragrafo 6.3.
- 2) Tirare delicatamente verso l'esterno un angolo della guarnizione e sfilarla dall'alloggiamento.

Sostituire la guarnizione e rimontare la porta del forno effettuando la procedura descritta nel paragrafo 6.3 inversamente



6.3 SOSTITUZIONE VETRO INTERNO (NERONE)

Nel caso di danneggiamento e/o sostituzione del vetro frontale, recuperare i frammenti di vetro evitando di disperderlo nell'ambiente, fare attenzione, dopo la eventuale rottura del vetro manovrando lo stesso con cura evitando di tagliarsi.

Assicurarsi che il forno sia spento o aspettare che si raffreddi.

Per facilitare le operazioni di pulizia, i vetri interni che compongono la porta possono essere smontati.

- 1) Aprire la porta
- 2) Con chiave a brugola allentare i 2 blocchi vetro interni
- 3) Spostarli in posizione aperta seguendo il movimento indicato dalle frecce.
- 4) Rimuovere il vetro interno tirandolo delicatamente verso l'alto.

Effettuare le operazioni di pulizia o di sostituzione del vetro e rimontare i componenti del forno effettuando la procedura sopra descritta inversamente



6.4 MONTAGGIO/SMONTAGGIO DELLA PORTA DEL FORNO (NERONE)



ATTENZIONE

Prestare attenzione quando si rimuove lo sportello dall'apparecchio in quanto è pesante!

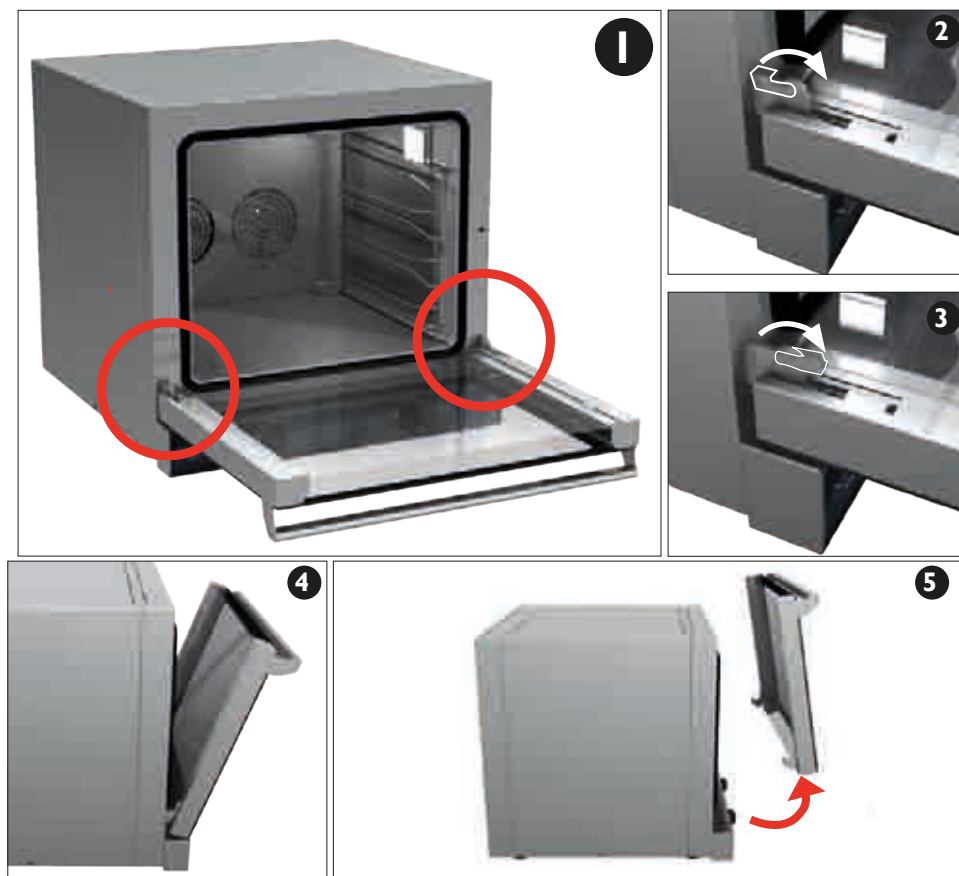
È consigliabile rimuovere la porta del forno e posizionarla delicatamente su un piano.

1/2/3) Aprire completamente la porta e ruotare i 2 fermi di circa 30°

4) Afferrare la porta ai due lati con entrambi le mani, chiuderla parzialmente fino a che si blocca con un angolo di apertura di circa 30° (le estremità dei 2 fermi devono incastrarsi sull'alloggiamento della cerniera della porta)

4/5) Sollevare la porta verso l'alto ed estrarla dagli alloggiamenti della cerniera posti sul forno.

Per rimontare la porta, inserire le cerniere negli appositi alloggiamenti posti sul forno, ed aprirla completamente. Riposizionare i 2 fermi cerniera in posizione originale quindi rivolti verso il forno.



6.5 SOSTITUZIONE LAMPADA



ATTENZIONE

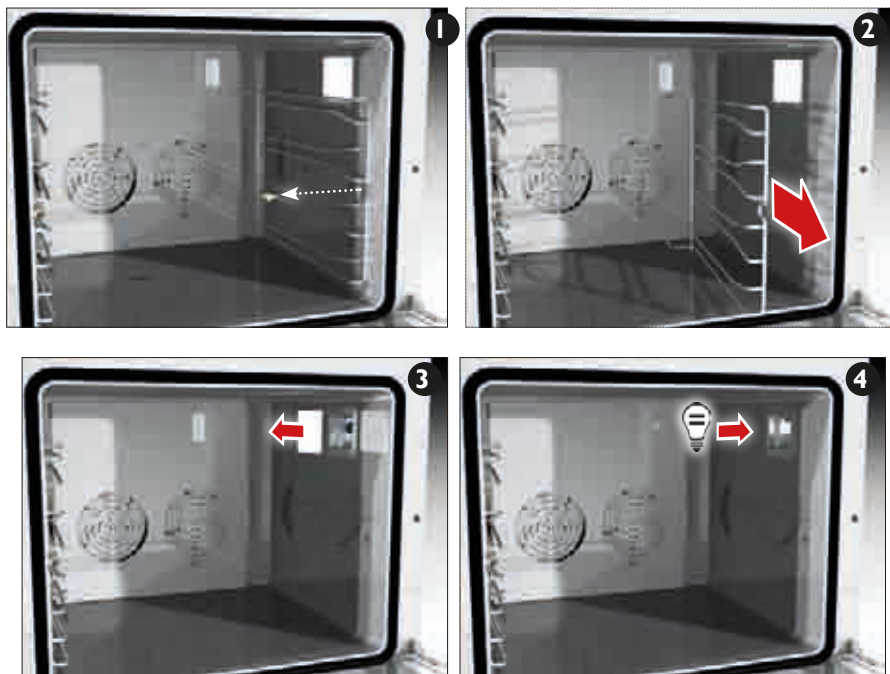
Pericolo di scosse elettriche e scottature !

Spegnere il forno e scollegarlo dalla rete elettrica prima di sostituire la lampadina del forno.
Tendere un panno sul fondo del forno per proteggere la lampadina in caso di caduta quindi maneggiare con cura.

Spegnere il forno e disconnetterlo dalla rete elettrica verificando che il forno si sia raffreddato.

- 1) Svitare manualmente il nottolino di fissaggio del supporto teglie interne (lato lampada)
- 2) Rimuovere delicatamente il supporto teglie interne
- 3) Estrarre manualmente il coperchio lampada in vetro
- 4) Svitare e rimuovere la lampada sostituendola con una di pari potenza ed attacco (adatta alle alte temperature).

Una volta sostituita la lampada, rimontare i componenti del forno effettuando la procedura sopra descritta inversamente



ATTENZIONE

Non avviare il forno senza aver riposizionato il coprilampada !

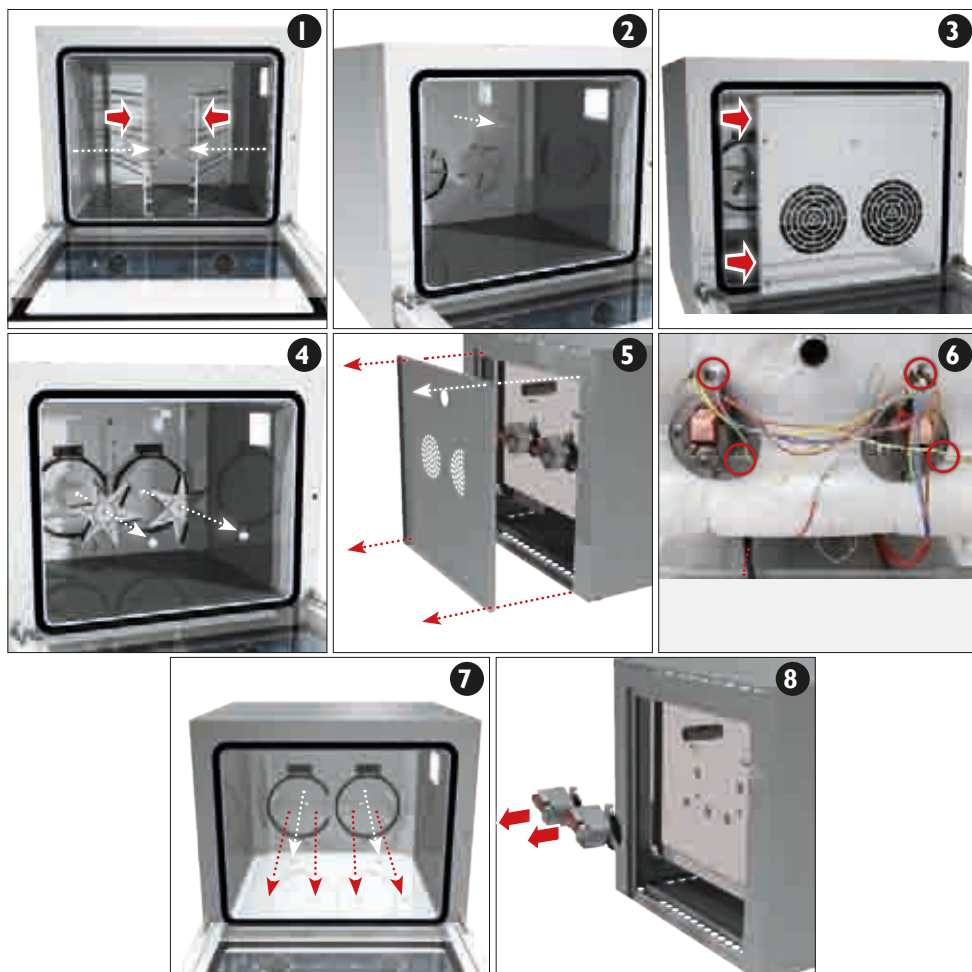
6.6 SOSTITUZIONE MOTORE VENTILATORE (NERONE)

Spegnere il forno e scolgarlo dalla rete elettrica prima di sostituire il motoventilatore.

Sostituire il motoventilatore con uno avente la stesse caratteristiche tensione e potenza elettrica.

- 1) Svitare manualmente i 2 nottolini di fissaggio dei supporti teglie interne ed estrarli delicatamente.
- 2) Svitare la vite centrale che fissa la protezione dei ventilatori con chiave a brugola n. 5.
- 3) Rimuovere delicatamente la protezione dei ventilatori (carter ventole).
- 4) Svitare i 2 dadi che fissano le ventole ad i 2 motori ed estrarre le 2 ventole.
- 5/6) Rimuovere la schiena posteriore del forno e staccare i fili che collegano le resistenze ed i motori.
- 7/8) Svitare le 3 viti di fissaggio, per ogni motore, posizionate all'interno della camera di cottura ed estrarlo delicatamente dal retro.

Sostituire il motore e rimontare i componenti del forno effettuando la procedura sopra descritta inversamente

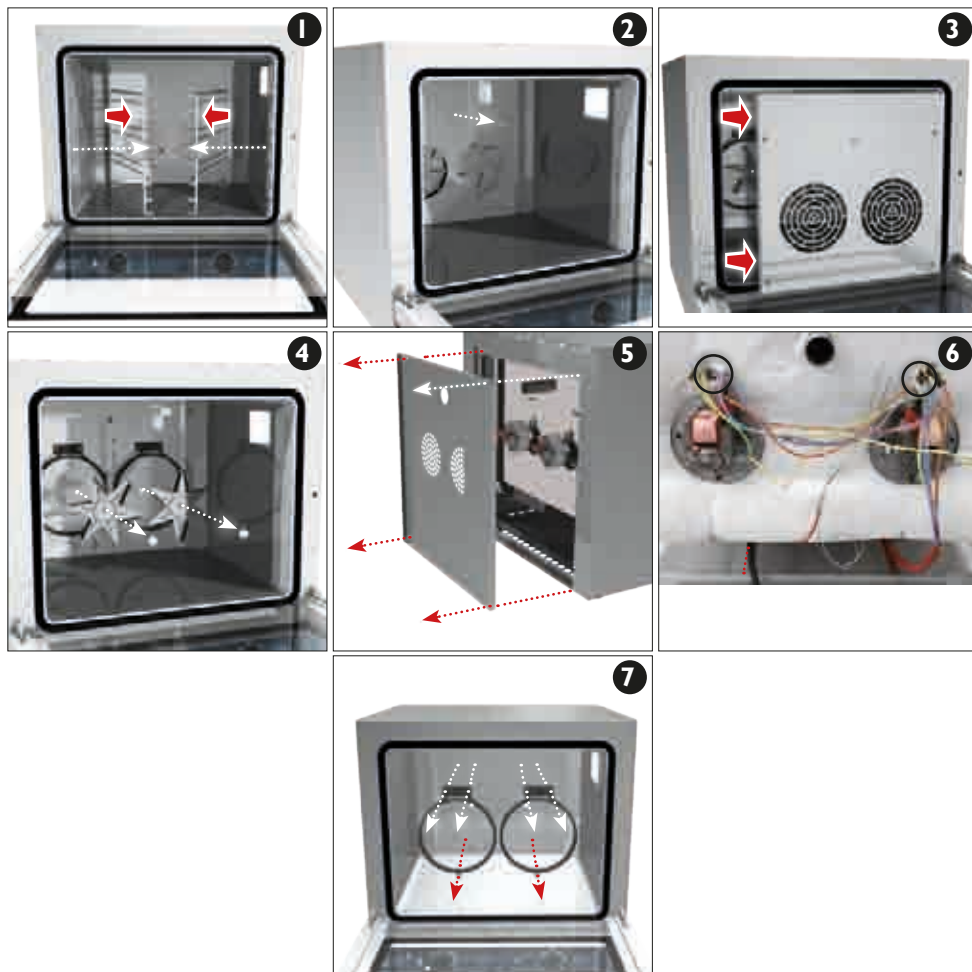


6.7 SOSTITUZIONE RESISTENZE ELETTRICHE (NERONE)

Spegnere il forno e scollegarlo dalla rete elettrica prima di sostituire le resistenze di riscaldamento.

- 1) Svitare manualmente i 2 nottolini di fissaggio dei supporti teglie interne ed estrarli delicatamente.
- 2) Svitare la vite centrale che fissa la protezione dei ventilatori con chiave a brugola n. 5.
- 3) Rimuovere delicatamente la protezione dei ventilatori.
- 4) Svitare i 2 dadi che fissano le ventole ad i 2 motori ed estrarre le 2 ventole.
- 5) Rimuovere la schiena posteriore del forno e staccare i fili che collegano le resistenze.
- 6) Svitare le 3 viti di fissaggio per ognuna delle 2 resistenze ed estrarle delicatamente.

Sostituire le resistenze e rimontare i componenti del forno effettuando la procedura sopra descritta inversamente

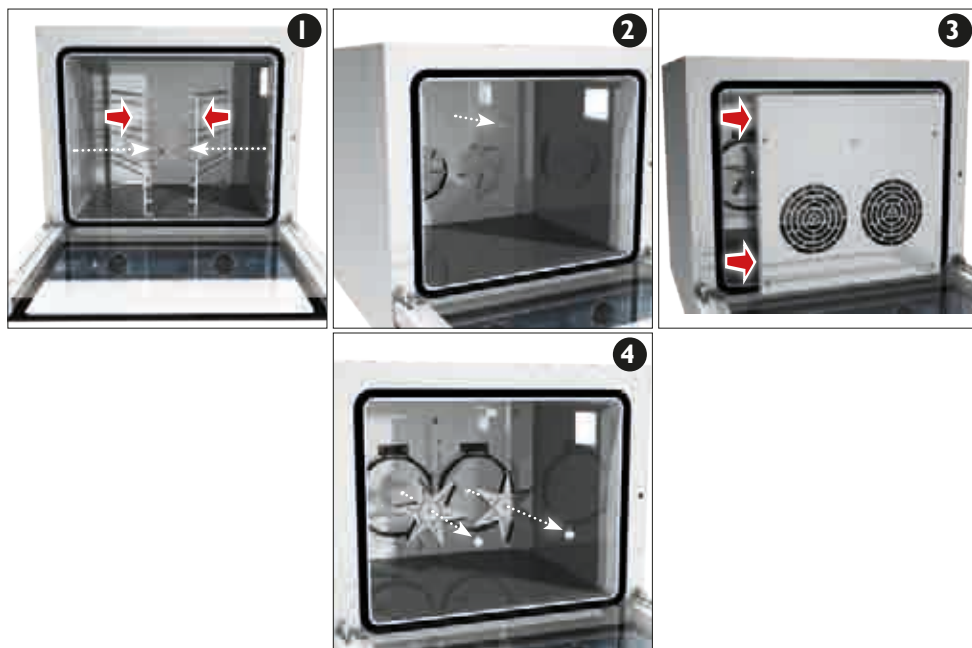


6.8 SOSTITUZIONE VENTOLE (NERONE)

Spegnere il forno e scollegarlo dalla rete elettrica prima di sostituire le ventole.

- 1) Svitare manualmente i 2 nottolini di fissaggio dei supporti teglie interne ed estrarli delicatamente.
- 2) Svitare la vite centrale che fissa la protezione dei ventilatori con chiave a brugola n. 5.
- 3) Rimuovere delicatamente la protezione dei ventilatori (carter ventole).
- 4) Svitare i 2 dadi che fissano le ventole ad i 2 motori ed estrarre le 2 ventole.

Sostituire le ventole e rimontare i componenti del forno effettuando la procedura sopra descritta inversamente



6.9 COMPORTAMENTO IN CASO DI GUASTI O LUNGA INATTIVITÀ

In caso di guasti o lunga inattività:

- Spegnere il forno e scollegarlo dalla rete elettrica.
- Azzerare tutte le manopole del cruscotto comandi.
- Avvisare il servizio assistenza tecnica (solo in caso di guasto).
- Pulire l'apparecchiatura internamente ed esternamente.

Qualora l'apparecchiatura non venga adoperata per lunghi periodi, coprire il forno con un telo.

7 GESTIONE RIFIUTI - SMALTIMENTO MATERIALI

7.1 SMALTIMENTO MATERIALI E GESTIONE RIFIUTI



Le apparecchiature elettriche ed elettroniche che compongono l'apparecchio, quali lampade, controllo elettronico, interruttori elettrici, motorini elettrici, ed altro materiale elettrico in generale, devono essere smaltiti e/o riciclati separatamente rispetto ai rifiuti urbani secondo le procedure delle normative vigenti in materia in ogni paese. Evitare di disperdere i materiali nell'ambiente. Inoltre tutti i materiali che costituiscono il prodotto quali lamiera, plastica, gomma e vetro, ed altro devono essere riciclati e/o smaltiti secondo le procedure delle normative vigenti in materia.

Ricordiamo che lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione di sanzioni amministrative previste dalla norma vigente. Consultare gli indirizzi nella propria zona per lo smaltimento dei prodotti in discarica e/o centro autorizzato gestione e trattamento dei rifiuti.



ATTENZIONE

Consultare gli indirizzi nella propria zona per lo smaltimento dei prodotti in discarica e/o centro autorizzato rifiuti.

7.2 ORDINARE LE PARTI DI RICAMBIO

Dopo aver verificato il problema con un tecnico specializzato, comunicare in modo chiaro ai nostri uffici commerciali:

- Modello del mobile frigorifero
- Numero di matricola del mobile frigorifero
- Motivazione della richiesta di supporto
- Quantità del ricambio

Eventualmente allegando una foto del particolare da ordinare.

Informazioni generali sul prodotto:

codice OVEjk (identificazione del singolo particolare del codice della famiglia OVENS)

"OVE" TIPOLOGIA DI PRODOTTO

possibili opzioni

OVE = FORNI / OVENS

"j" misura (CAPACITA') dell' EUT

possibili opzioni

03TE = 3 TEGLIE 595

03TE5 = 3 TEGLIE 600

03TEP = 3 TEGLIE PLUS

04TE = 4 TEGLIE GN III

"k" configurazione supplementare dell' EUT

possibili opzioni

0M Forno a comandi meccanici

0E Forno a comandi elettronici

1E Forno a comandi elettronici 2 display 1 motore

1M Forno a comandi meccanici con gril

2M Forno a comandi meccanici potenziato

8 PANNELLI COMANDO MECCANICI

FORNI NERONE MECCANICI - EKO



LEGENDA / LEGEND

	IT	EN	FR	DE
1	MANOPOLA TEMPERATURA	TEMPERATURE KNOB	BOUTON TEMPÉRATURE	TEMPERATURKNOPF
2	SPIA RESISTENZA	LIGHT "HEATER ELEMENTS"	VOYANT "CHAUFFAGE ELECTRIQUE"	LICHT HEIZELEMENTE
3	RIARMO MANUALE	MANUAL RESET	RÉARMEMENT MANUEL	HAND ZURÜCKSETZEN
4	SPIA "ON"	LIGHT "ON"	VOYANT "ON"	LICHT "ON"
5	MANOPOLA TEMPO	TIME KNOB	BOUTON TIME	ZEITKNOPF

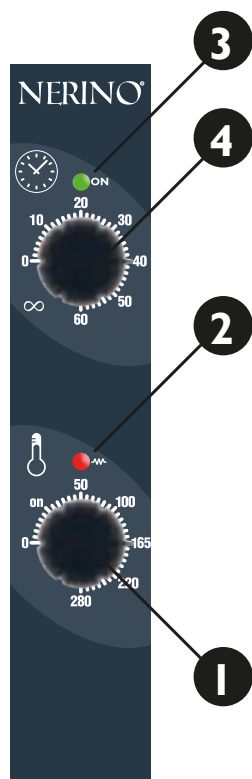
FORNI NERONE MECCANICI CON GRILL - EKO



LEGENDA / LEGEND

	IT	EN	FR	DE
1	MANOPOLA FUNZIONI	FUNCTIONS KNOB	FONCTION BOUTON	FUNKTIONSKNOPF
2	SPIA GRILL	LIGHT "GRILL"	VOYANT "GRILL"	LICHT GRILL
3	MANOPOLA TEMPERATURA	TEMPERATURE KNOB	BOUTON TEMPÉRATURE	TEMPERATURKNOPF
4	SPIA RESISTENZA	LIGHT "HEATER ELEMENTS"	VOYANT "CHAUFFAGE ELECTRIQUE"	LICHT HEIZELEMENTE
5	RIARMO MANUALE	MANUAL RESET	RÉARMEMENT MANUEL	HAND ZURÜCKSETZEN
6	SPIA "ON"	LIGHT "ON"	VOYANT "ON"	LICHT "ON"
7	MANOPOLA TEMPO	TIME KNOB	BOUTON TIME	ZEITKNOPF

FORNI NERINO GN 2/3 MECCANICI



LEGENDA / LEGEND

	IT	EN	FR	DE
1	MANOPOLA TEMPERATURA	TEMPERATURE KNOB	BOUTON TEMPÉRATURE	TEMPERATURKNOPF
2	SPIA RESISTENZA	LIGHT "HEATER ELEMENTS"	VOYANT "CHAUFFAGE ELECTRIQUE"	LICHT HEIZELEMENTE
3	SPIA "ON"	LIGHT "ON"	VOYANT "ON"	LICHT "ON"
4	MANOPOLA TEMPO	TIME KNOB	BOUTON TIME	ZEITKNOPF

9 PANNELLI COMANDO DIGITALE

FORNI NERONE DIGITALI - EKO



Accendere il forno con l'interruttore generale 0/1 verde (deve illuminarsi), il display indicherà "STB"

Per impostare una cottura procedere come di seguito:

1. Premere **SET** comparirà la temperatura di cottura (C°) con i tasti **▲** **▼** si può regolare.
2. Premere **SET** comparirà il tempo di cottura (contradistinto da AUX laterale) sempre con i tasti **▲** **▼** si può regolare, ore la prima cifra minuti le altre due.
3. Premere **SET** comparirà "PRE" preriscaldamento in questo momento il forno è pronto per iniziare il preriscaldamento, per avviarlo premere **▲** **START**, oppure premere ancora **SET**.
4. Se si è scelto di premere **SET** allora comparirà "STR" cottura e con il tasto **▲** **START** " si avvia immediatamente la cottura (senza preriscaldamento)

Per cucinare mediante una ricetta già salvata procedere come di seguito:

1. Premere **SET** comparirà la temperatura.
2. Premere **■** appare il numero di ricetta.
3. Con i tasti **▲** **▼** selezionare la ricetta (numero).
4. Premere **■** per confermare la ricetta.
5. Premere **SET** più volte (scorrono i parametri) fino alla comparsa di *PRE* per avviare il preriscaldamento e premere **▲** o **▼** fino alla comparsa *STR* per avviare la cottura.

Durante lo scorrimento dei parametri è anche possibile cambiarli per modificare la cottura che si sta avviando, procedere poi come da punto 5 per avviare la cottura. Se si desidera memorizzare le modifiche, in quella ricetta, prima di avviare la cottura premere **■** 2 volte.

Per memorizzare una ricetta procedere come ai punti 1-2 poi selezionare con i tasti **▲** **▼** l'ultimo numero disponibile (fino a 10), impostare i parametri di cottura e premere **■** 2 volte. Se i numeri di ricette sono esauriti si può modificare una esistente sovrascriverla premendo **■** 2 volte.

Altre funzioni

Al termine del preriscaldamento il forno emette un segnale acustico che termina quando si dà avvio alla cottura, durante il tempo del segnale acustico il forno mantiene la temperatura impostata.

In cottura con il tasto  si può accendere e spegnere la luce.

Sempre durante la cottura si può iniettare acqua manualmente per dare umidità (se l'accessorio è installato).

Anche durante la cottura si possono modificare tutti i parametri, premere  più volte fino a visualizzare il parametro desiderato e con i tasti   modificarli, conclusa la modifica con il tasto  far scorrere il display fino alla comparsa di *rvn* e premere  per ritornare alla cottura, o scorrere fino a *"STB"* per fermare la stessa.

Terminata la cottura appare *COO* fine cottura, raffreddamento con i ventilatori attivi, a questo punto se si desidera avviare una nuova cottura con gli stessi parametri basta premere  REPEAT, oppure  STOP per fermare il forno.

Al raggiungimento di 80°C il forno si spegne completamente ed appare la scritta *FIN*.

9.1 NOTE GENERALI

La seguente specifica tecnica di prodotto descrive in modo dettagliato le caratteristiche tecniche e funzionali del prodotto.

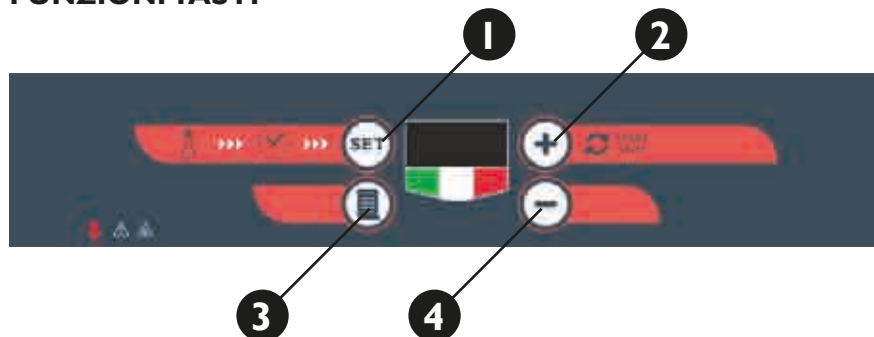
Uso consentito

Controllori per unità forni elettrici ventilati.

Uso non consentito

Qualsiasi uso diverso da quello consentito è VIETATO.

9.2 FUNZIONI TASTI



- 1 Selezione funzioni: temperatura / tempo / (se presente) tempo tra iniezioni H₂O / iniezioni.
- 2 Incrementa set (con auto repeat) / start / stop.
- 3 Selezione Ricetta / luce interna.
- 4 Decrementa set (con auto repeat) / iniezione H₂O manuale / ripetizione ciclo.

9.3 NORMATIVE

Compatibilità elettromagnetica:

Direttiva: 89/336/CEE

prodotto standard

Dispositivo da incorporare: prove effettuate secondo le norme generiche:

- **Emissione** EN 50081-I
- **Immunità** EN 50082-I

Bassa tensione:

Direttiva: 73/23/CEE

prodotto standard

Dispositivo da incorporare progettato in accordo alla norma

- **EN 60730** per quanto applicabile

Tutti i modelli devono essere omologabili **VDE** e **UL**.

Altre: **RoHS 2002/95**

9.4 INTERFACCIA UTENTE

L'interfaccia utente consiste nel frontale dello strumento, dotato di

- 4 tasti
- Il display da 9 mm a 3 digit, per la visualizzazione simbolica o numerica delle risorse in esame, più 8 icone led per indicazione visiva di stati od allarmi.

Il display visualizza temperature camera, set point e/o tempi in modo ciclico a seconda della modalità di funzionamento.

La visualizzazione e la programmazione dello strumento tramite interfaccia utente è concepita a menù con navigazione effettuata mediante i tasti come descritto nella sezione 9.2.

I tasti funzionano su singola pressione con autorepeat solo per i tasti   e solo per scorrimento valore label e valori parametri.

Predisposizione

In questa modalità è possibile impostare in modo diretto i parametri di cottura ed avviare il ciclo di lavoro.

I parametri impostabili sono essenzialmente:

1. Temperatura di cottura
2. Tempo di cottura

Il forno inizia con la possibilità di impostare primariamente temperatura e tempo di cottura.

Premendo il tasto  "Start", in modo ciclico, vengono consentite le impostazioni dei parametri sopra indicati:

1. Temperatura di cottura
2. Tempo di cottura
6. Avvio ciclo preriscaldamento camera alla temperatura selezionata.
7. Avvio immediato cottura.

Premendo i tasti ▲ ▼ (dotati di funzione autorepeat) è possibile impostare i vari parametri di cottura che verranno visualizzati nel display a LED.

Azionando il tasto ■ (ricette), l'interfaccia passa in modalità selezione/impostazione ricette e il display visualizza l'icona "salvadanaio" a mostrare all'utente la selezione eseguita. Le ricette sono scorribili utilizzando i tasti ▲ ▼ di sinistra in modo ciclico. Se una ricetta risulta non ancora impostata, il forno visualizza □ su entrambi i display.

Per **impostare una ricetta**, una volta attivata la modalità ricette con la modalità descritta, ed avere impostato i parametri, premere il tasto ricette in questo modo, nella ricetta correntemente visualizzata, verranno memorizzati i valori dei parametri di cottura.

Sia in modalità manuale che in modalità ricetta, premendo il tasto ▲, il forno inizia la cottura vera e propria. Detta fase è interrompibile in qualunque istante ripremendo il tasto ▲.

Ciclo di preHeat (pre-riscaldamento)

In questa fase, il forno è in modalità preriscaldamento camera.

Premendo il Tasto ▲, si arresta il ciclo e si riporta il forno in "STB" (StandBy).

Al raggiungimento del set point di camera, il forno emette dei suoni e visualizza la scritta *START* continuando tuttavia la termostatazione della camera.

Per proseguire, è necessario premere ▲.

Ciclo di Cottura

In questa fase avviene la cottura vera e propria che terminerà raggiunto il tempo.

Agendo sui tasti "SET", sarà possibile reimpostare i parametri di cottura così come già descritto.

Premendo il tasto ▲, il forno si arresterà.

Anche qui è possibile procedere con un'iniezione manuale di acqua come già descritto nel paragrafo di PreHeat.

Termine cottura e CoolDown/Finish

Una volta raggiunta la condizione di termine cottura, il forno entra automaticamente nella fase di cooldown (raffreddamento).

Verranno accese le ventole per il raffreddamento ed il forno emette un suono (è possibile tacitare).

È possibile accendere e spegnere le ventole indipendentemente dallo stato della porta, agendo sul tasto ■ (ricette).

Al raggiungimento della temperatura di 80°C, il forno entra in modalità *FIN* (Finish).

Nello stato *FIN* (Finish), le ventole si fermano.

In entrambi questi stati, premendo il tasto ▼, il forno riprenderà un nuovo ciclo di cottura con i parametri di cottura appena impostati.

In tutti gli stati di cottura, è possibile, agendo sul tasto ■ (ricette), accendere e spegnere la luce interna.

9.5 DIAGNOSTICA

ALLARMI SONDE

Quando una delle sonde si trova al di fuori del campo di funzionamento nominale o in caso di sonda aperta o in corto viene generato allarme. La condizione di allarme viene indicata visualizzando sul display i seguenti codici di errore:

PR1 = Sonda di camera guasta

PR3 = Sonda scheda guasta

Viene attivato il led di allarme.

AZIONI SULLA REGOLAZIONE IN CORSO

SONDA CAMERA

La condizione di errore della sonda camera provoca le seguenti azioni:

- visualizzazione sul display del codice *PR1*
- disabilitazione del forno

Quando la condizione di sonda camera guasta cessa, la regolazione riprende normalmente.

SONDA SCHEDA

La condizione di errore della sonda scheda provoca le seguenti azioni:

- visualizzazione sul display del codice *PR3*
- disattivazione totale scheda e forno



ATTENZIONE

Quando la condizione di sonda scheda guasta cessa, la regolazione NON riprende normalmente ma deve essere effettuato uno spegnimento da interruttore.

SEGNALAZIONI

CODICE	SIGNIFICATO
<i>PR1</i>	errore sonda 1
<i>PR2</i>	errore sonda 2
<i>PR3</i>	errore sonda 3

10 PANNELLO COMANDO DIGITALE FORNI DIGITALI PLUS

L'interfaccia utente consiste nel frontale dello strumento, dotato di

- 8 tasti
- 2 display da 9mm a 4 digit, per la visualizzazione simbolica o numerica delle risorse in esame, più 14 icone led per indicazione visiva di stati o allarmi

I due display visualizzano contemporaneamente temperature camera e tempi di cottura a seconda della modalità di funzionamento.

La visualizzazione e la programmazione dello strumento tramite interfaccia utente è concepita a menù con navigazione effettuata mediante i tasti come descritto nella sezione disegnata (Tastiera).

Display

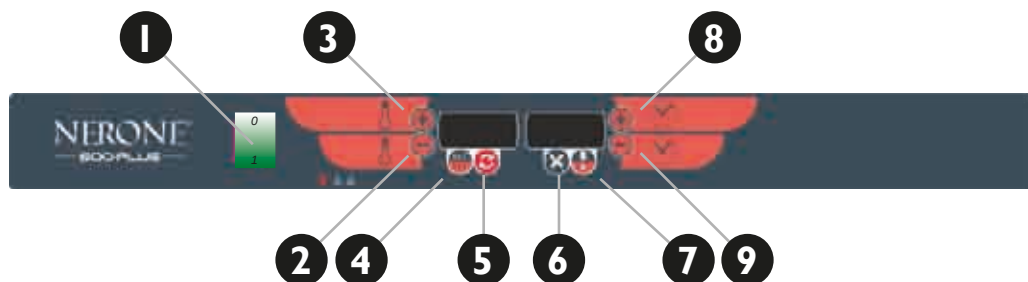
2 x quattro digit, nr. 14 icone per visualizzare stati uscite, utilizzato per visualizzare gli ingressi, il setpoint, i parametri e i loro valori, gli allarmi, le funzioni, gli stati...

I segmenti delle cifre sono di colore rosso mentre le icone possono essere di vario colore (rosso, giallo, verde, blu).



Tastiera

La tastiera ha 8 tasti. Le funzioni principali di ciascun tasto sono qui sotto riportate. I tasti possono avere delle funzionalità secondarie determinate dalla loro pressione insieme ad altri tasti e dal tempo di pressione.



Function

- 1 - ALIMENTAZIONE 0 / 1
- 2 - DIMINUIZIONE TEMPERATURA
- 3 - AUMENTO TEMPERATURA
- 4 - ON/OFF
- 5 - START/PAUSA CICLO DI COTTURA
- 6 - RAFFREDDAMENTO
- 7 - ACCENSIONE LUCI IN CAMERA DI COTTURA
- 8 - AUMENTO TEMPO
- 9 - DIMINUIZIONE TEMPO

Impostazione parametri manuale

Premendo il tasto 0/1 (Alimentazione), il forno parte in modalità "Standby". In questo stato il forno è in attesa di essere avviato e non effettua nessuna operazione.

La macchina si attiva tenendo premuto il tasto **"SET PARAMETRI"**  dopodiché è consentita una rapida impostazione delle funzioni di cottura con conseguente avvio del ciclo.

In questa modalità è possibile impostare in modo diretto i parametri di cottura ed avviare il ciclo di lavoro.

I parametri impostabili sono 2:

1.  Temperatura di cottura
2.  Tempo di cottura

Il forno dà la possibilità di impostare tempo e temperatura di cottura.

Premendo i tasti UP  DOWN  di sinistra temperatura è possibile impostare la temperatura di cottura che verrà visualizzata nel display di sinistra.

Premendo i tasti a destra UP  DOWN  di destra (Tempo Infinito "INF" DOWN  di destra sotto lo zero) è possibile impostare il tempo di cottura.

Premendo il tasto **"ON"** , il forno partirà con il ciclo di cottura come da parametri appena impostati.

Termine cottura e Raffreddamento camera

Una volta raggiunta la condizione di termine cottura, il forno entra automaticamente nella fase di Raffreddamento .

Verranno spente le ventole per il raffreddamento ed il forno emetterà un suono.

È possibile accendere e spegnere le ventole indipendentemente dallo stato della porta, agendo sul tasto **"RAFFREDDAMENTO"** .

Al raggiungimento della temperatura di 80°C, il forno entra in modalità "FINISH".

Nello stato "FINISH", le ventole si fermano.

In entrambi questi stati, premendo il tasto **"ON"** , il forno riprenderà un nuovo ciclo di cottura con i parametri di cottura appena impostati.



ATTENTION READ INSTRUCTION

Welcome

Translation of the original instructions

The producer thanks you for choosing one of its products.

We kindly ask you to read carefully our manual: this will guarantee the optimal use of your equipment.



ENGLISH - RAEE - Electrical and Electronic Waste Management

The barred can symbol displayed on the product or in the use manual documentation indicates that the product has been placed for sale on the market after August 13, 2005. At the end of its useful life-cycle, the product must be collected, disposed of, and transported separately from urban waste, in accordance to the norms in force in each individual country. In this way, it can be recovered, contributing to avoid possible negative effects on the environment and health, and favoring the re-use and/or recycling of the materials of which the equipment is made of. The abusive disposal of the product by the user entails the application of administrative sanctions established by the norms in force. The EU Directive RAEE N. 2002/96/CE, (implemented in Italy by the Law Decree n. 151 dated May 15, 2005); EU Directive N. 2003/108/CE concerning the handling of electrical and electronic waste.

- ⚠ In order to allow efficient performance of the product pay attention to the following indications: Remove the protection film. - Keep the area around the appliance unobstructed and clean. - The back wall where you place the oven must be made of NON-flammable material. The oven must be placed on a perfectly flat surface.
- ⚠ If the supply cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer or by the latter's technical assistance service or anyhow by a person with similar qualification, such as to prevent any risk.
- ⚠ Avoid using products containing chlorine and its diluted solutions, caustic soda, abrasive detergents, muriatic acid, bleach or other products than may scratch or abrade. At the end of each cooking cycle extract the grills or the baking pans, clean and dry the internal and the external parts of the oven by using only lukewarm water with non-aggressive detergents by then drying all damp parts with a soft cloth. Do not use a jet of water and/or a high pressure lance to wash the internal and the external parts of the oven as the electrical parts may be damaged.
- ⚠ If is recommended to carry out clearing when the glass has cooled down. Never use abrasive materials such as steel wool scotch bryte, metal sponges or other.
- ⚠ Hot steam can escape (there is a risk of burns). Use the oven exclusively for cooking food. Production of steam from the oven may cause situations of a slippery floor. Adopt appropriate means of protection from heat in case of hot food.
- ⚠ This professional equipment may only be used and cleaned by adults (> 18 years of age in Europe or other limits defined by local legislation) in normal physical and psychological condition and who have been adequately trained and informed regarding health and safety in the workplace
- ⚠ Always wait that the oven cools down paying attention not to touch the heating elements inside it; carry out the replacement afterwards
- ⚠ All of these operations must be done by a qualified technician!
- ⚠ Pay attention when removing the appliance door as it is heavy!
- ⚠ Danger of electrical shocks and burns! Do not switch-on the oven without having repositioned the lamp-cover!
- ⚠ When parts are being replaced and when removal of the plug is foreseen, and removal of the plug is clearly indicated, it must be such that an operator may check, from any point to which he has access, that the plug remains disconnected.
- ⚠ All maintenance operations, repairs and cleaning, must be carried out with the unit in stop position and with the power switched off.

NOISE EMISSION: Less than 70 dB



CHIMNEY OPENING



TEMPERATURE NOB



HEATER LED



"ON" LED



TIME KNOB



H₂O INJECTION



INFIONITE TIME



CONNECT AN EARTH
TERMINAL TO THE GROUND



INCREASE



DECREASE



SET PARAMETERS



RECIPES



START STOP CYCLE

INTRODUCTION	Pag.30
USING MANUAL	Pag.30
MANUAL PRESERVATION	Pag.30
OVENS LINE DESCRIPTION	Pag.31
I POSITIONING	Pag.32
1.1 TRANSPORT	Pag.32
1.2 DOWNLOAD - UNLOAD / LENGTHS / WEIGHTS	Pag.32
1.3 PACKING	Pag.32
1.4 POSITIONING	Pag.32
1.5 MINIMUM WALL DISTANCES	Pag.32
2 ELECTRICAL CONNECTION AND EARTHING	Pag.33
2.1 ELECTRICAL POWER SUPPLY	Pag.33
2.2 CONNECTING THE EQUIPOTENTIAL TERMINAL	Pag.33
3 PREPARATION OF THE OVEN FOR FIRST USE	Pag.34
3.1 INITIAL CLEANING	Pag.34
3.2 SWITCHING-ON OF THE OVEN	Pag.34
4 CLEANING	Pag.34
4.1 OVENS CLEANING	Pag.34
4.2 COOKING CHAMBER CLEANING	Pag.35
4.3 GLAS CLEANING	Pag.35
4.4 FANS CLEANING	Pag.35
5 GENERAL GUIDELINES	Pag.35
5.1 FOOD LOADING	Pag.36
5.2 DISTANCE BETWEEN BAKING PANS AND/OR GRILLS	Pag.36
6 MAINTENANCE	Pag.37
6.1 PERIODICAL CHECKS	Pag.37
6.2 DOOR GASKET REMOVAL AND REPLACEMENT	Pag.37
6.3 INNER GLAS REMOVAL AND REPLACEMENT	Pag.38
6.4 OVEN DOOR REMOVAL AND REPLACEMENT	Pag.39
6.5 LAMP REMOVAL AND REPLACEMENT	Pag.40
6.6 MOTOR FAN REMOVAL AND REPLACEMENT	Pag.41
6.7 HEATING ELEMENTS REMOVAL AND REPLACEMENT	Pag.42
6.8 FANS REMOVAL AND REPLACEMENT	Pag.43
6.9 ACTION IN CASE OF FAILURES OR LONG INACTIVITY	Pag.43
7 GARBAGE MANAGEMENT - DISPOSAL OF MATERIALS	Pag.44
7.1 GARBAGE DISPOSAL	Pag.44
7.2 REQUESTING SPARE PARTS	Pag.44
8 MECCANICAL CONTROL PANELS	Pag.46
9 DIGITAL CONTROL PANELS	Pag.48
9.1 GENERAL NOTES	Pag.49
9.2 BUTTON FUNCTIONS	Pag.49
9.3 REGULATIONS	Pag.50
9.4 USER INTERFACE	Pag.50
9.5 DIAGNOSTICS	Pag.51
10NERONE OVEN PLUS VERSION CONTROL PANEL	Pag.53

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'	Pag.137
-------------------------------------	----------------

DECLARATION OF CONFORMITY - DECLARATION DE CONFORMITÉ - KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

APPENDICE - I	Pag.138
----------------------	----------------

TARGHETTA IDENTIFICAZIONE PRODOTTO - PRODUCT IDENTIFICATION PLATE - ETIQUETTE D'IDENTIFICATION DU PRODUIT - DAS PRODUKT-TYPENSCHILD - PLACA DE IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

APPENDICE - 2	Pag.140
----------------------	----------------

ELENCO COMPONENTI - COMPONENT LISTS - LISTE DES PIÉCES - PARTS LIST

APPENDICE - 3	Pag.146
----------------------	----------------

DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - FICHE TECHNIQUE - TECHNISCHE DATEN - ESPECIFICACIONES

APPENDICE - 4	Pag.156
----------------------	----------------

RIPILOGO SCHEMI ELETTRICI FORNI - OVENS ELECTRICAL DIAGRAMS - RÉSUMÉ DIAGRAMMES ÉLECTRIQUES - ZUSAMMENFASSUNG SCHALTPLÄNE - CABLEADO DEL HORNO

INTRODUCTION

Original instructions

The “NERONE OVENS” has been constructed in respect of the overall community norms concerning the free circulation of industrial and commercial products in EU countries.

Before proceeding with all the operations on the products, it is recommendable to read carefully the user's manual and maintenance. In addition, it is important to follow all the current regulations (loading-unloading, installation of the product, electrical connections, positioning of the item, disposal of material).

Therefore, the units are supplied with all the documentation imposed by such standards.

The Company will not be held liable for any breakage, accidents or faults due to non-compliance, including non-compliance for not following the instructions of this manual. Moreover, **The Company** will not be responsible if the user makes any modifications, variants or if non-authorised accessories are installed in the unit.

The maintenance requests easy operations, which can be carried out exclusively by specialized technician.

USING MANUAL

The user and maintenance manual constitutes an integral part of the Oven. It must be kept intact and in the safe place for the entire life of the equipment, even if the equipment is transferred to another user or owner. The manual must be easily consulted by operators and maintenance staff and must be placed nearby the unit.

The equipment includes all documentation required by regulations in force, which are reached during the planning and manufacturing phase. All the instructions prescribed on this manual must help the operator and the qualified technician to conduct all installation procedures, connections, use and maintenance of the system, in a safely manner and correctly. This user and maintenance manual contains all the information required for handling the unit with particular attention to safety.

MANUAL PRESERVATION

It is advisable to use the manual with care and in such a way as not to compromise its contents. Under no circumstances shall the user remove, pull out or rewrite any parts of the manual.

Keep the manual in a place protected against humidity and heat. The instruction manual shall be kept nearby the unit so that operators can easily consult the manual. The manual must also return to its location after each consultation. Furthermore, the manual must be kept for the entire life of the equipment and must be handed over to any successive user or owner.

THE MANUFACTURER RESERVES THE RIGHT TO MAKE TECHNICAL MODIFICATIONS TO ITS OWN PRODUCTS WITHOUT GIVING PRIOR NOTICE.



ATTENTION

As the manufacturer of the equipment covered in this use and maintenance manual, the company does not manufacture materials and objects intended to come in contact with food products (Art. 1 paragraph 2 letter a of Reg. 1935/2004). In addition, within reason, all materials used for the manufacture of the equipment do not transfer their components to food products under normal or expected use conditions (Art. 1 paragraph 2 letter c of Reg. 2023/2006), among other things, as supported by laboratory tests. Moreover, the user must protect all food products with packaging or containers and, therefore, with materials and objects in compliance with regulation (EC) 1935/2004, with express reference to regulation (EC) 2023/2006, which establishes the standards regarding good manufacturing practices (GMP), from which the manufacturer of the aforementioned equipment considers itself exempt.

OVENS LINE DESCRIPTION

This manual refers to electrical "CONVECTION OVENS" suited for Indoor use AND FOR professional cooking of food. Not use the equipment for maintaining the food.

Types of cooking and ovens:

CONVECTION COOKING:



CONVECTION + FANS HEATERS

The ovens are equipped with mechanical ventilation which allows a uniform distribution of the hot air inside the cooking chamber.

DELTAT COOKING (optional):

This type of cooking maintains a constant temperature difference between the oven chamber and the core of the food through the core probe.

COTTURA CON FUNZIONI (VERSIONI CON RESISTENZA NELLA CAMERA DI COTTURA)



GRILL FUNCTION + CONVECTION



GRILL FUNCTION



ONLY FANS (COOLING)



CONVECTION + FANS HEATERS

The ovens are equipped with mechanical ventilation which allows a uniform distribution of the hot air inside the cooking chamber.

REGENERATION:

Heating and optimal regeneration of pre-cooked foods or killed foods.



ATTENTION

All operations regarding the points:

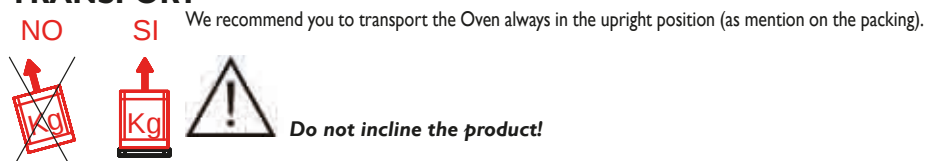
- "1 POSITIONING" Pag. 32
- "2 ELECTRICAL CONNECTION AND EARTHING" Pag. 33
- "3 PREPARATION OF THE OVEN FOR FIRST USE" Pag. 34
- "4 CLEANING" Pag. 34
- "6 MAINTENANCE" Pag. 37

Must be carried out by high qualified technical staff.

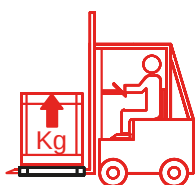
I POSITIONING

Before to unload/download and positioning the Oven inside the shop/kitchen, you are kindly invited to read carefully this instruction manual especially the chapters regarding: unloading/loading, dimensions, weight, evaporating water basin, adjustable feet, electric connections and maintenance procedures.

I.1 TRANSPORT



I.2 DOWNLOAD - UNLOAD / LENGTHS / WEIGHTS



The unloading/loading procedures should be executed by pallet-jack or by forklift driven by skilled and authorized staff. We decline any liability for failing to comply with safety rules currently in force.

Before starting the unloading, positioning and installation procedures of the Refrigerated Serve-over Display inside the shop/kitchen according to the model of the Refrigerated Serve-over Display, please read carefully the information in the technical data "APPENDICE - 3" Pag. 146. For the movementation of the Oven, it is recommended, if necessary, to use a forklift. Do not lift the Oven using the handle, or the front glass but grabbing it by the sides.

The manufacturer declines any responsibilities due to operations performed without adopting the above safety precautions.

I.3 PACKING

At the delivery please check that the packing is intact and that during transportation no damage was occurred. Remove the fastener that keeps the box to its pallet, Remove the external carton-box; put it in the correct position and then remove the adhesive white protection of the stainless steel.

The recovery and the recycling of the packing materials such us, plastic, iron, carton box, wood help the saving of row material and reduce the waste. Please consult your area address book for disposal of materials and authorized garbage dump.

I.4 POSITIONING

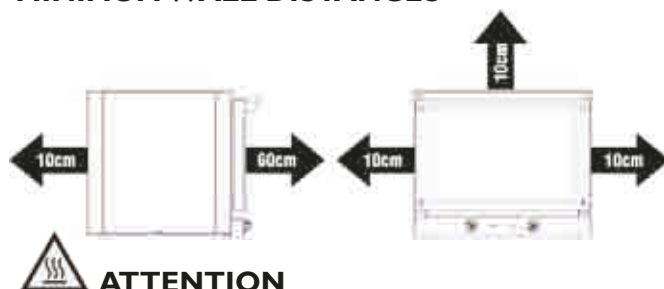


ATTENTION

In order to allow a performance of the product pay attention to the following indications:

- **Remove the adhesive film protection** of the stainless steel before start the Oven up.
- Make sure all of the ventilation inlets and outlets of the Oven are free of obstacles.
- The back wall where you place the oven must be **made of NOT flammable material**.
- **Place the Oven in a perfect horizontal position** to let it work correctly.

I.5 MINIMUM WALL DISTANCES



In order to allow a good performance of the equipment, during the installation you must respect the MINIMUM WALL distances as below.

KEEP A WALL MINIMUM DISTANCE OF 10 CM FROM THE BACK AND FROM THE SIDES OF THE OVEN



ATTENTION

Hot steam can escape (there is a risk of burns).

2 ELECTRICAL CONNECTION AND EARTHING

2.1 ELECTRICAL POWER SUPPLY



The installation and the electrical connections must be carried out in conformity with the electrical rules in force. These operations must be carried out by qualified staff. **The Company declines any responsibilities originated from the no observance of the above rules in force.** See the equipment electric diagrams at the end of this manual "APPENDICE - 4" Pag. 156.

BEFORE PLUGGING IN:

Before plugging in the equipment, it is necessary to **proceed with its complete and careful cleaning**, using warm water with no aggressive detergents and drying with a soft cloth all the humid parts (read with attention the chapter "4 CLEANING" Pag. 34).

In order to carry out a correct plug in you must proceed as follow:

- **Arrange a differential circuit breaker** and verify that the frequency / tension of the line correspond to those written on the identification label of the Oven
- **Check the supply voltage at the socket**, is the nominal $\pm 10\%$ at power up.
- **It is advisable to fit a double pole switch disconnection with a contact gap of at least 3 mm, upstream of the socket.** This switch is mandatory when the load is greater than 1000 Watts or when it is connected directly without the use of the plug and must be placed in the immediate vicinity of the oven in such a way that it can be clearly visible by the technician in case of maintenance
- **ONLY FOR 3-PHASE MODELS: Install an upstream switch** with a contact opening distance that allows complete disconnection under category III overvoltage conditions according to the installation rules.
- **It is necessary that the connection cable section is commensurate to the power consumption** of the unit.
- **The law requires that the unit is earthed;** therefore it is necessary to connect it to an efficient earth connection.



- **The electrical plug of the oven must always be connected to a fixed socket.**
- **It is forbidden to connect the electrical plug of the oven to an extension cord and/or a reducer.**



ATTENTION

If the supply cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer or by the latter's technical assistance service or anyhow by a person with similar qualification, such as to prevent any risk

2.2 CONNECTING THE EQUIPOTENTIAL TERMINAL



Connect the oven to earth and insert it in the equipotential circuit.
The terminal used for this purpose is located at the rear of the oven, and is marked by the international symbol shown in the figure.

3 PREPARATION OF THE OVEN FOR FIRST USE

3.1 INITIAL CLEANING

- Remove grill supports, baking pan and/or from the inside of the cooking chamber.
- Clean the oven before first use ("4 CLEANING" Pag. 34).

3.2 SWITCHING-ON OF THE OVEN



ATTENTION

Before to proceed to the switch-ON of the equipment you have to verify as follow:

- Of not having damp or wet hands
- That the surface and the base of the oven are dry
- That the oven door is closed; if this is not the case the safety micro will come into action by blocking the operation of the oven. It will resume operation upon closing of the door.

After having carried out the above mentioned checks, the oven can be switched-on.

4 CLEANING

4.1 OVENS CLEANING

All the procedures must be carried out with the stationary unit removing the tension from the oven unplugging it from the electrical net. Wait until the oven cools down to start clearing or maintenance. It is recommended that at least the first clearing of the oven is carried out by qualified personnel.



Attention! During cleaning operations, it is high recommended to use working gloves.

It is essential to keep clean daily the internal and external parts of the oven.



ATTENZIONE

Avoid using products containing chlorine and its diluted solutions, caustic soda, abrasive detergents, muriatic acid, bleach or other products than may scratch or abrade.

At the end of each cooking cycle extract the grills or the baking pans, clean and dry the internal and the external parts of the oven by using only lukewarm water with non-aggressive detergents by then drying all damp parts with a soft cloth.

Do not use a jet of water and/or a high pressure lance to wash the internal and the external parts of the oven as the electrical parts may be damaged.

4.2 COOKING CHAMBER CLEANING

After every cooking process, depending on the use of the oven, the muffle (cooking chamber) must be cleaned from any food or grease residues;

For cleaning the oven, use a suitable degreasing product, the indications, use instructions and warnings of which must be followed.

Also, keep in mind that in order to carry out cleaning of the cooking chamber, the oven may be switched-on and brought into temperature and then pay attention also to what follows:

- Open carefully the oven and bring into temperature, by paying attention to the skin and eyes;
- Remove from inside the chamber the grills or baking pans and clean them separately;

4.3 GLAS CLEANING



ATTENTION

If is recommended to carry out clearing when the glass has cooled down.

Never use abrasive materials such as steel wool scotch bryte, metal sponges or other.

Consult paragraph "6.3 INNER GLAS REMOVAL AND REPLACEMENT" Pag. 38 to carry out a more thorough cleaning.

4.4 FANS CLEANING

Check periodically the state of clearing of the fan, by taking care that with time no excessive grease heaps up on the blades of the fan. Use a specific product for steel.

Consult paragraph 6.3 DISMOUNTING / REPLACEMENT OF GLASS to carry out a more thorough cleaning.

5 GENERAL GUIDELINES



ATTENTION

Hot steam may outflow (there is the risk of burns).

Use the oven exclusively for cooking food.

Production of steam from the oven may cause situations of a slippery floor.

Adopt appropriate means of protection from heat in case of hot food.



ATTENTION

Danger of burns by contact! During operation, the heater element on the top of the cooking chamber (only for models with Grill), the front glass, the internal baking pans and the grills are heated reaching high temperatures; wait that they cool down and then extract them with work gloves.



ATTENTION

This professional equipment may only be used and cleaned by adults (> 18 years of age in Europe or other limits defined by local legislation) in normal physical and psychological condition and who have been adequately trained and informed regarding health and safety in the workplace.

The professional equipment may also be used by trainees, in work/school projects, according to local legislation, provided that, they are under strict supervision by a tutor and are adults as mentioned above. In other words, trainees must be in normal physical and psychological condition, and adequately trained and informed regarding health and safety in the workplace.



**Always keep away from the appliance during operation, when opening the door.
The appliance must not be used by placing it on the floor.**



ATTENTION

- It is forbidden to place the oven close to flammable walls; pay attention to coat and isolate these areas.
- Do not place the oven close to walls, partitions, decorations, laminated plastic or sealing material as the walls of the oven may be hot and therefore damage these materials (formation of bubbles or deformation of the surface or detachment of the coating).
- Do not use baking pans with edges higher than necessary. The edges are barriers for air circulation.
- Do not lift the oven using the handle, or the front glass but grasping the sides.
- Do not place the oven with direct exposure to sunlight and to all other forms of radiant heat.
- Do not place the product in a room with high relative humidity (possible formation of condensation).
- Do not place the product in a closed niche or against the wall.
- Do not store flammable liquids or gases close to the oven, if the appliance is put into operation inadvertently, a fire may start up.
- Do not obstruct the air intakes of the oven.
- Do not use the oven in a recessed position.
- Do not place on top of the oven any type of material, cartons or other, leaving free all the entire perimeter so that there is recirculation of air. It is also a good rule to hold free and clean the entire area around the appliance.
- Do not place on the hot cooking areas foods wrapped in aluminium foil, plastic containers or cloths.
- Do not place on top of the oven any hot materials such as containers, grills and/or trays.
- Do not place heavy objects on the open oven door, as this may damage it.
- Do not use the cooking chamber as a support base or as a work surface.
- Do not hang any weight to the handle of the oven door.

Accertarsi che non vi siano cavi elettrici di altri apparecchi utilizzati vicino al forno e che non vadano a contatto con le parti calde.



ATTENTION

When parts are being replaced and when removal of the plug is foreseen, it must be such that an operator may check, from any point to which he has access, that the plug remains disconnected.

5.1 FOOD LOADING

The oven is suitable exclusively for coking of food.



During cleaning operations, it is high recommended to use working gloves suitable for high temperatures

5.2 DISTANCE BETWEEN BAKING PANS AND/OR GRILLS

Leave an appropriate distance between the planes so that the hot air can circulate directly above and under the food to be cooked. The product to be cooked must not extend beyond the baking pan or recipient edges.



ATTENZIONE

Danger of pan overturning with oven height greater than 1.6 m

6 MAINTENANCE

All maintenance operations, repairs and cleaning, must be carried out with the unit in stop position and with the power switched off.

These maintenance operations must only be carried out by specialised qualified staff.

When parts are being replaced and when removal of the plug is foreseen, and removal of the plug is clearly indicated, it must be such that an operator may check, from any point to which he has access, that the plug remains disconnected.



ATTENTION

All of these operations must be done by a qualified technician!



ATTENTION

Always wait that the oven cools down paying attention not to touch the heating elements inside it; carry out the replacement afterwards.



Attention! During maintenance operations, it is high recommended to use working gloves.

6.1 PERIODICAL CHECKS

At regular intervals (at least once a year), it is important to make a complete system check by qualified technician, as follow:

- the **state of maintenance of the electrical**, installation is fully safe.
- **the door closes properly** and the gaskets are not squeezed
- **proper operation of the fans**
- **operation of the lamp**
- periodically check the **integrity of the oven door gasket**.

6.2 DOOR GASKET REMOVAL AND REPLACEMENT

All oven models are equipped with a gasket, easily extractable for clearing or replacement. Periodically check the integrity of the oven door gasket.

For an accurate clearing of the oven, the gasket is interlocking, therefore easily removable as follows:

- 1) Dismount the door as indicated in paragraph 6.3.
- 2) Pull lightly externally a corner of the gasket and remove it from its housing.

Replace the gasket and mount the oven door by carrying out inversely the procedure described in paragraph 6.3.



6.3 INNER GLAS REMOVAL AND REPLACEMENT

In case of damage and/or replacement of the front glass, recover the glass fragments by avoiding disposing of in the environment, pay attention, after any possible breakage of the glass by handling it with care and avoiding cutting yourself.

Make sure that the oven is switched-off or wait until it cools off.

To facilitate cleaning operations, the internal glass, making up the door, can be dismantled.

- 1) Open the door.
- 2) With the Allen wrench loosen the 2 internal glass blocks
- 3) Move away in open position by following the movement indicated by the arrows.
- 4) Remove the internal glass by pulling it delicately upwards.

Carry out the clearing or replacement operations of the glass and mount back the oven components by carrying out inversely the procedure described above.



6.4 OVEN DOOR REMOVAL AND REPLACEMENT



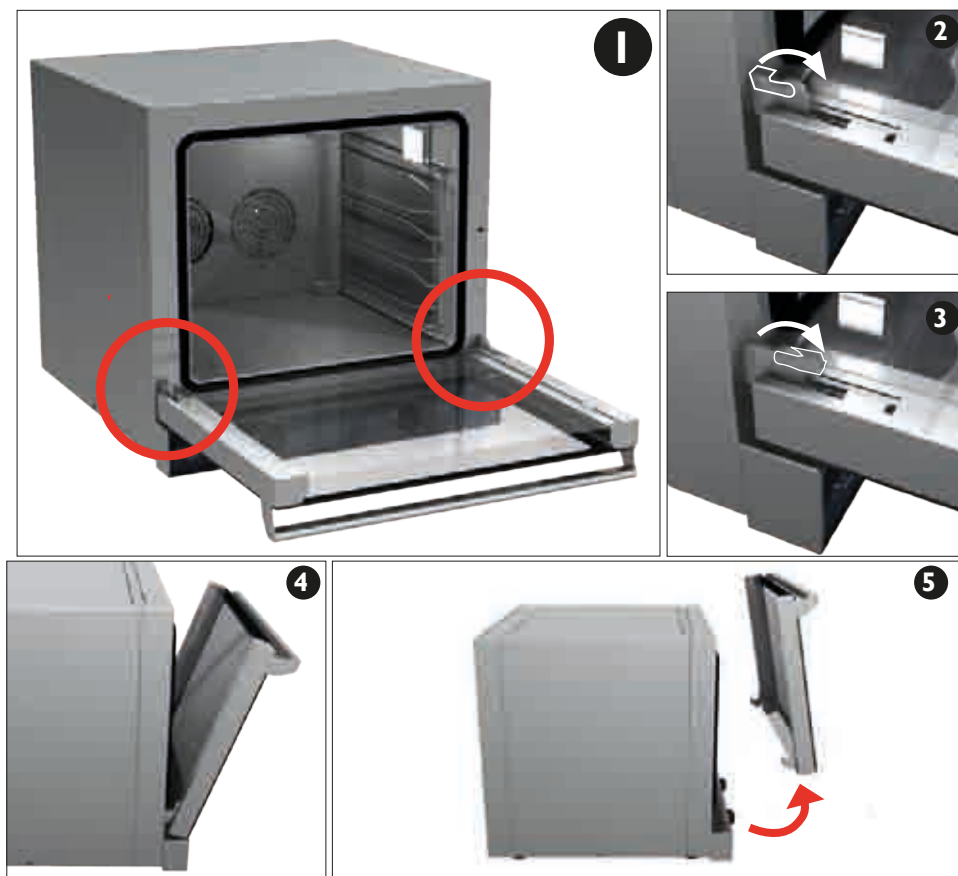
ATTENTION

Pay attention when removing the appliance door as it is heavy!

It is advisable to remove the oven door and position it delicately on a plane.

- 1/2/3) Open completely the door and rotate the two stops by about 30°
- 4) Grip the door on both sides with both hands, close it partially until it locks with an opening angle of about 30° (the ends of the 2 stops must interlock in the housing of the door hinge)
- 4/5) Lift the door upwards and extract it from the housings of the hinges located on the oven.

To reassemble the door, insert the hinges in the special housings located on the oven, and open it completely. Reposition the 2 hinge stops in the original position and therefore facing the oven.



6.5 LAMP REMOVAL AND REPLACEMENT



ATTENTION

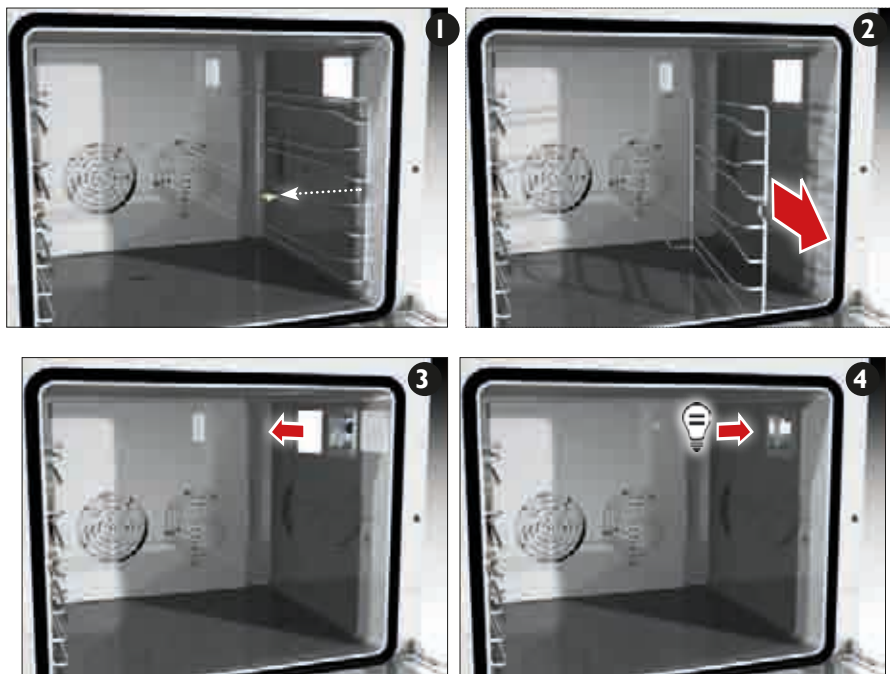
Danger of electrical shocks and burns!

Switch-off the oven and disconnect it from the electrical network before replacing the oven lamp. Spread out a cloth at the bottom of the oven to protect the lamp in case of fall and then manage carefully.

Switch-off the oven and disconnect it from the electrical network by checking that the oven has cooled down.

- 1) Unscrew manually the mounting pawl of the internal baking pans support (lamp side)
- 2) Remove delicately the internal baking pans support
- 3) Extract manually the glass lamp cover
- 4) Unscrew and remove the lamp by replacing it with one of equal power and attachment (suitable for high temperatures).

Once changed the lamp, reassemble the oven components by carrying out inversely the procedure described above



ATTENTION

Do not switch-on the oven without having repositioned the lamp-cover!

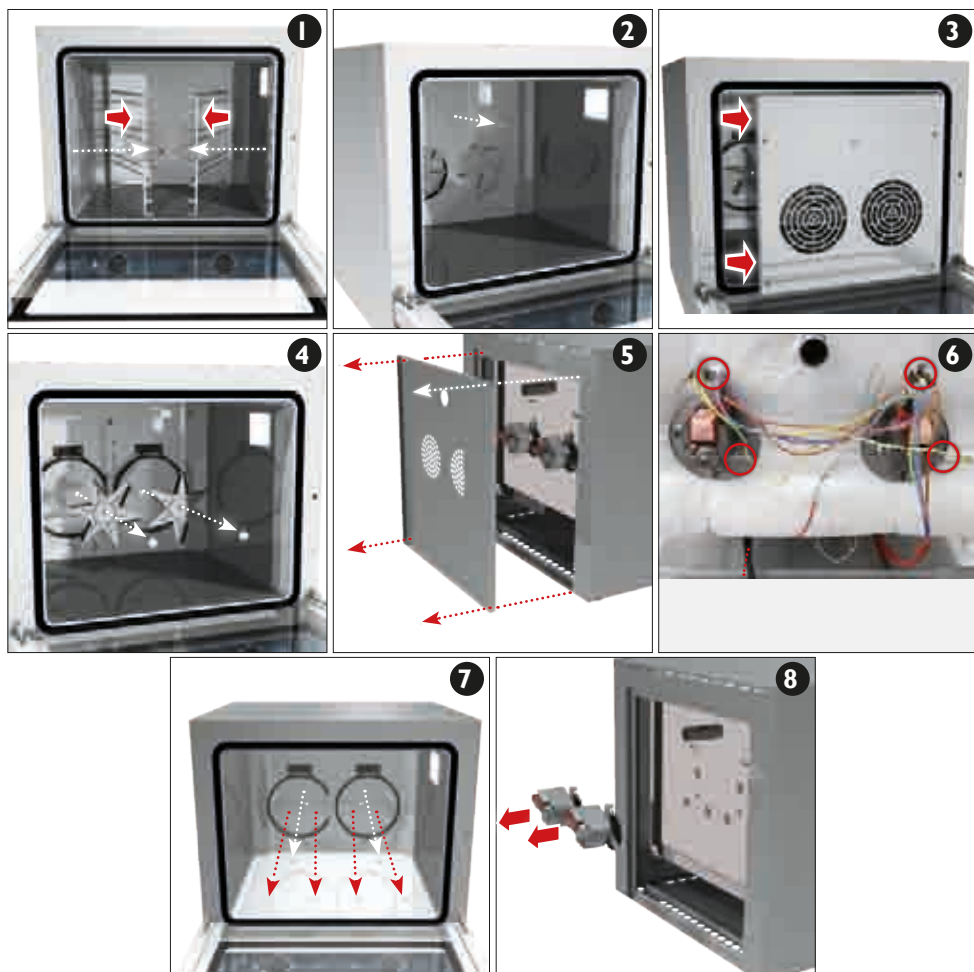
6.6 MOTOR FAN REMOVAL AND REPLACEMENT

Switch-off the oven and disconnect it from the electrical network before replacing the motorfan.

Replace the motorfan with one having the same voltage and electrical power characteristics.

- 1) Unscrew manually the 2 mounting pawls of the internal baking pans supports and extract them delicately.
- 2) With an Allen wrench No.5 unscrew the central screw that fixes the fans protection.
- 3) Remove delicately the fans protection (fan casing).
- 4) Unscrew the 2 nuts fixing the fans to the 2 motors and extract the 2 fans.
- 5/6) Remove the rear back of the oven and disconnect the wires that connect the resistances and the motors.
- 7/8) Unscrew the 3 fixing screws, for each motor, located inside the cooking chamber and extract it delicately from the rear.

Replace the motor and reassemble the oven components by carrying out inversely the procedure described above.

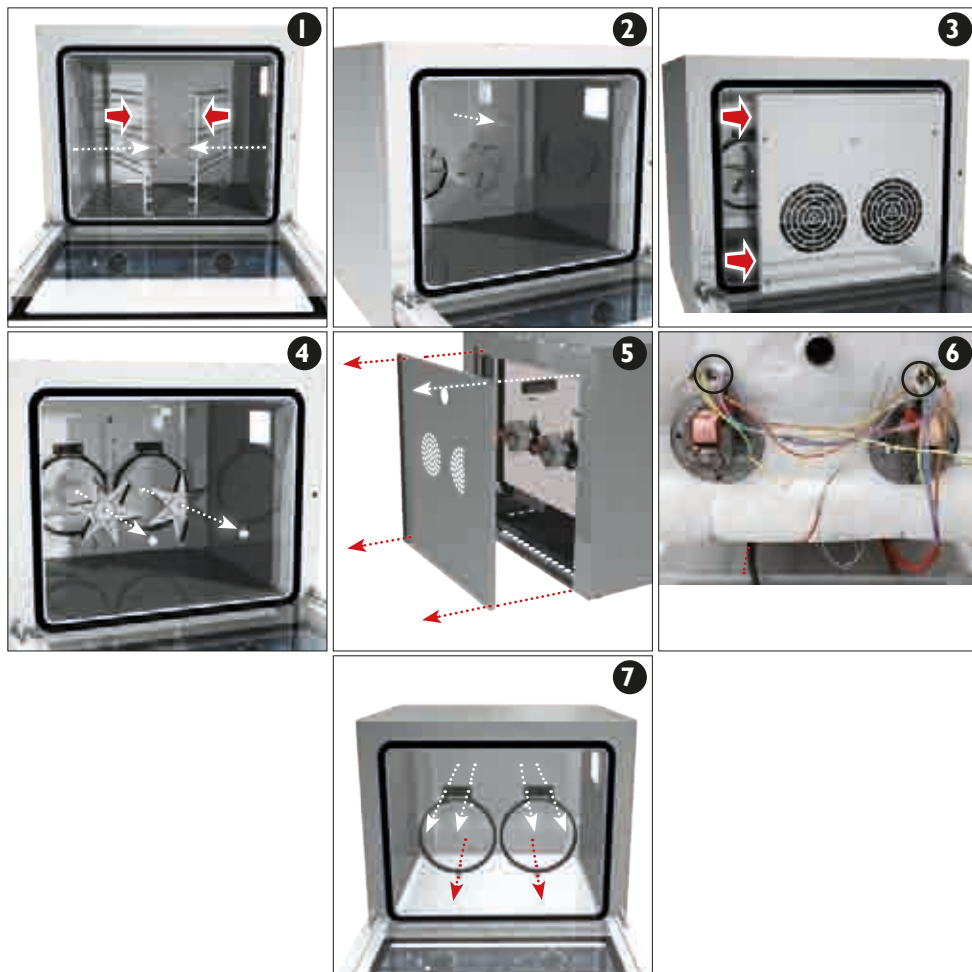


6.7 HEATING ELEMENTS REMOVAL AND REPLACEMENT

Switch-off the oven and disconnect it from the electrical network before replacing the heating resistances.

- 1) Unscrew manually the 2 mounting pawls of the internal baking pans supports and extract them delicately.
- 2) With an Allen wrench No.5 unscrew the central screw that fixes the fans protection.
- 3) Remove delicately the fans protection.
- 4) Unscrew the 2 nuts fixing the fans to the 2 motors and extract the 2 fans.
- 5) Remove the rear back of the oven and disconnect the wires that connect the resistances.
- 6) Unscrew the 3 fixing screws, for each of the 2 resistances and extract them delicately.

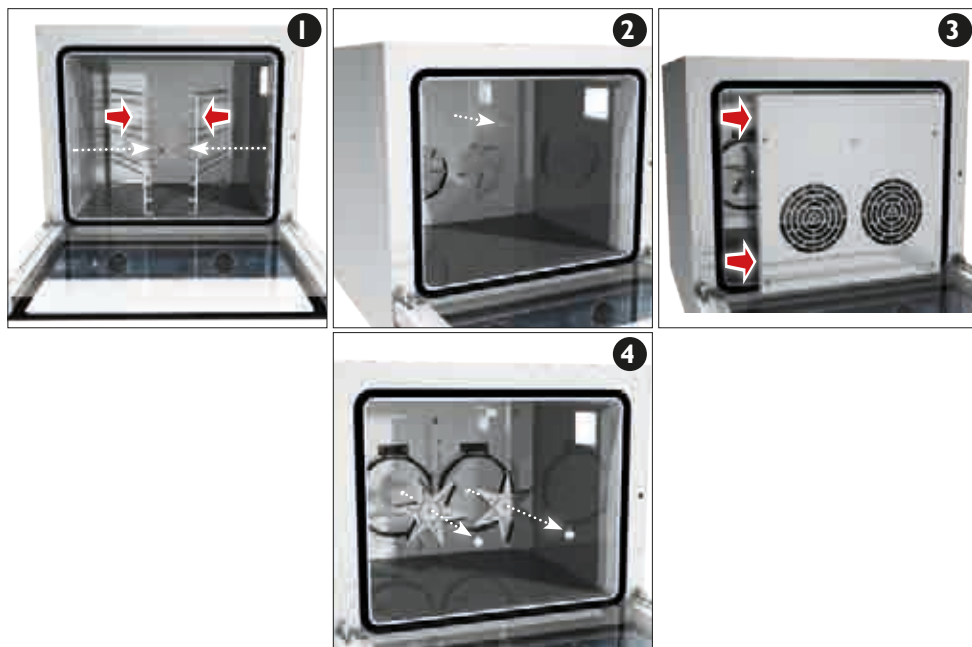
Replace the resistances and reassemble the oven components by carrying out inversely the procedure described above.



6.8 FANS REMOVAL AND REPLACEMENT

Switch-off the oven and disconnect it from the electrical network before replacing the fans.

- 1) Unscrew manually the 2 mounting pawls of the internal baking pans supports and extract them delicately.
 - 2) With an Allen wrench No. 5 unscrew the central screw that fixes the fans protection.
 - 3) Remove delicately the fans protection (fans casing).
 - 4) Unscrew the 2 nuts fixing the fans to the 2 motors and extract the 2 fans.
- Replace the fans and reassemble the oven components by carrying out inversely the procedure described above.



6.9 ACTION IN CASE OF FAILURES OR LONG INACTIVITY

- Switch-off the oven and disconnect it from the electrical network.
- Reset all knobs of the control panel.
- Get in touch with the technical assistance (only in case of failure).
- Clean the appliance internally and externally.

If the appliance is not used for long periods, cover the oven with a piece of cloth

7 GARBAGE MANAGEMENT - DISPOSAL OF MATERIALS

7.1 GARBAGE DISPOSAL



The electrical and electronic equipment that make up the appliance, such as lamps, electronic control, electric switches, electric motors, and other electrical equipment in general, must be disposed of and/or recycled separately from the municipal waste according to the procedures of the rules in force in each Country. Avoid dispersing the materials into the environment.

Furthermore, all materials making up the product as sheet metal, plastic, rubber and glass, and other, must be recycled and/or disposed of in accordance with the procedures of the current regulations.

We recall that the illegal disposal of the product by the user entails the application of administrative sanctions provided by the applicable regulations.

See the addresses in your area for disposing of products in dumping grounds and/or authorised centre for management and waste treatment.



ATTENTION

See the addresses in your area for disposing of products in dumping grounds and/or authorised centre for management and waste treatment.

7.2 REQUESTING SPARE PARTS

After verifying the problem with a specialized technician, When requesting spare parts, after please say clearly :

- Model of the item
- Serial number of the item
- Motivation of the request of support
- Quantity of the spare part

Possibly, enclose also a picture of the part to be ordered.

General product information:

code OVEjk (identification of single particular code of the family OVENS)

"OVE" TYPE OF PRODUCT

possible options:

OVE = OVENS / FORNI

"j" size (CAPACITY) of EUT

possible options:

03TE = 3 PANS 595

03TE5 = 3 PANS 600

03TEP = 3 PANS PLUS

04TE = 4 PANS GN III

"k" additional configuration of EUT

possible options:

0M Oven with mechanical control panel

0E Oven with digital control panel

1E Oven with digital control panel 2 display 1 motor

1M Oven with mechanical control panel and grill

2M Oven with mechanical control panel, powerfull

8 MECCHANICAL CONTROL PANELS



LEGENDA / LEGEND

	IT	EN	FR	DE
1	MANOPOLA TEMPERATURA	TEMPERATURE KNOB	BOUTON TEMPÉRATURE	TEMPERATURKNOPF
2	SPIA RESISTENZA	LIGHT "HEATER ELEMENTS"	VOYANT "CHAUFFAGE ELECTRIQUE"	LICHT HEIZELEMENTE
3	RIARMO MANUALE	MANUAL RESET	RÉARMEMENT MANUEL	HAND ZURÜCKSETZEN
4	SPIA "ON"	LIGHT "ON"	VOYANT "ON"	LICHT "ON"
5	MANOPOLA TEMPO	TIME KNOB	BOUTON TIME	ZEITKNOPF



LEGENDA / LEGEND

	IT	EN	FR	DE
1	MANOPOLA FUNZIONI	FUNCTIONS KNOB	FONCTION BOUTON	FUNKTIONSKNOPF
2	SPIA GRILL	LIGHT "GRILL"	VOYANT "GRILL"	LICHT GRILL
3	MANOPOLA TEMPERATURA	TEMPERATURE KNOB	BOUTON TEMPÉRATURE	TEMPERATURKNOPF
4	SPIA RESISTENZA	LIGHT "HEATER ELEMENTS"	VOYANT "CHAUFFAGE ELECTRIQUE"	LICHT HEIZELEMENTE
5	RIARMO MANUALE	MANUAL RESET	RÉARMEMENT MANUEL	HAND ZURÜCKSETZEN
6	SPIA "ON"	LIGHT "ON"	VOYANT "ON"	LICHT "ON"
7	MANOPOLA TEMPO	TIME KNOB	BOUTON TIME	ZEITKNOPF

FORNI NERINO GN 2/3 MECCANICI



LEGENDA / LEGEND

	IT	EN	FR	DE
1	MANOPOLA TEMPERATURA	TEMPERATURE KNOB	BOUTON TEMPÉRATURE	TEMPERATURKNOPF
2	SPIA RESISTENZA	LIGHT "HEATER ELEMENTS"	VOYANT "CHAUFFAGE ELECTRIQUE"	LICHT HEIZELEMENTE
3	SPIA "ON"	LIGHT "ON"	VOYANT "ON"	LICHT "ON"
4	MANOPOLA TEMPO	TIME KNOB	BOUTON TIME	ZEITKNOPF

9 DIGITAL CONTROL PANELS

FORNI NERONE DIGITALI - EKO



Turn the oven on via the main green switch 0/I (it must light up), the display will show "Stb"

To set a cooking time, proceed as follows:

1. Press to display the cooking time (C°). Use the buttons to make adjustments.
2. Press to display the cooking time (indicated by the side AUX). Again use the buttons to adjust: the hours are the first number and the other two are the minutes.
3. Press to display "PrE" pre-heating. Now the oven is ready to start pre-heating. To start this press " START", or press again .
4. Pressing will display "str" cooking and the " START " button will immediately start cooking (without pre-heating)

To cook using a recipe already saved, proceed as follows:

1. Pressing displays the temperature.
2. Press to display the recipe.
3. Use the buttons to select the recipe (number).
4. Press to confirm the recipe.
5. Press several times (scroll through the parameters) until PrE appears to start preheating and press or until Str appears to start cooking.

When scrolling through the parameters it is also possible to change them to modify the cooking being started. Proceed as in point 5 to start cooking. To store the changes in that recipe before starting to cook press twice.

To save a recipe, proceed as in points 1-2 then select with the buttons the last number available (up to 10), set the cooking parameters and press twice. If there are no more recipe numbers it is possible to modify an existing one. Override it by pressing twice.

Other functions

After preheating, the oven beeps which ends when cooking starts. During the beep time, the oven maintains the temperature set.

During cooking, water can be manually injected using the button  to introduce moisture and to turn off the light.

It is always possible during cooking to inject water manually to add moisture (if the accessory is installed).

While cooking it is possible to modify all the parameters. Press  repeatedly until the desired parameter is displayed and use the buttons   to modify them. After modification use the button  to scroll through the display until the appearance of rvn and press  to return to cooking or scroll down to "Stb" to stop it.

Upon completion of cooking, COO end cooking appears followed by cooling with the fans active. At this point to start new cooking with the same parameters simply press  REPEAT or  STOP to stop the oven.

Upon reaching 80°C, the oven will shut off completely and the message "Fin" will appear.

9.1 GENERAL NOTES

The following product technical specification describes in detail the technical and functional features of the product.

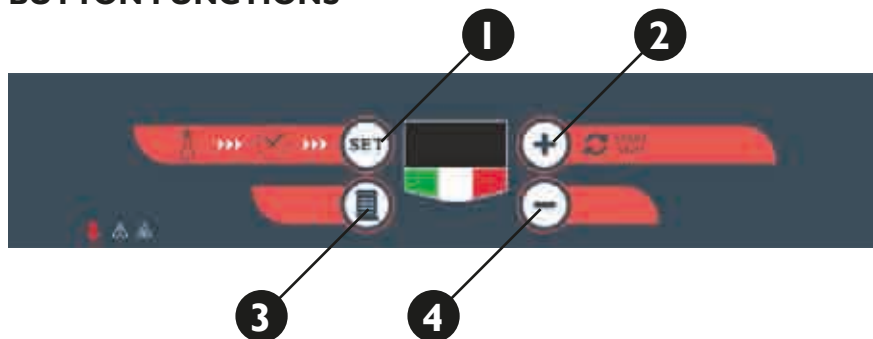
Permitted use

Controllers for fan electric oven units.

Prohibited use

Any use other than that permitted is PROHIBITED.

9.2 BUTTON FUNCTIONS



1 Selection of functions: temperature / time/ (if any) time between H₂O injections / injections.

2 Increment set (with auto repeat) / start / stop.

3 Recipe Selection / internal light.

4 Decrement set (with auto repeat) / H₂O manual injection / cycle repetition.

9.3 REGULATIONS

Electromagnetic compatibility:

Directive 89/336/EEC

standard product

Device to be incorporated: tests carried out in accordance with the general rules:

- **Emission** EN 50081-1
- **Immunity** EN 50082-1

Low voltage:

Directive 73/23/EEC

standard product

Device to be incorporated designed in accordance with the standard

- **EN 60730** as applicable

All the models must be **VDE** and **UL** approved.

Other: **RoHS 2002/95**

9.4 USER INTERFACE

The user interface is the front of the instrument, provided with

- 4 buttons
- The 9 mm 3 digit display, for the symbolic or numeric display of the resources in question plus 8 LED icons for visual indication of states or alarms.

The display shows chamber temperature, set point and/or times in cyclic mode depending on the operating status.

Displaying and programming of the instrument through user interface was designed via navigation menu using the buttons as described in section 9.2.

The buttons work with single pressing of the buttons   and only for scrolling of label value and parameter values.

Provision

In this mode it is possible to directly set the cooking parameters and start the work cycle.

The parameters that can be set are essentially:

1. Cooking temperature
2. Cooking time

The oven start with the option of primarily setting temperature and cooking time.

Pressing the  "Start" button in cyclic mode enables the settings of the above parameters:

1. Cooking temperature
2. Cooking time
6. Start of chamber preheating cycle at the selected temperature.
7. Start immediate cooking.

By pressing the buttons   (with autorepeat function) it is possible to set the various cooking parameters that will appear on the LED display.

By pressing the buttons  (recipes), the interface switches into recipes selection/setting mode and the display shows the "moneybox" icon that shows the user the selection made. The recipes are scrollable using the buttons   on the left in cyclical mode. If a recipe is not yet set, the oven will display 0 on both displays.

To **set a recipe**, once the recipe has been selected with the mode described, and having set the parameters, press the recipes button. This results in saving of the values of the cooking parameters currently being displayed. Both in manual mode and in recipe mode, pressing the button , the oven starts actual cooking. That stage can be interrupted at any moment by pressing the button  again.

PreHeat cycle

At this point, the oven is in chamber preheating mode.

Pressing the button  will stop the cycle and brings the oven into "stB" (StandBy) mode.

Upon reaching the chamber set point, the oven beeps and shows the message Start while still continuing temperature control of the chamber.

To continue, press .

Cooking Cycle

During this phase actual cooking takes place that will end upon elapse of the time.

By pressing the "SET" buttons, it will be possible to reset the cooking parameters as already described.

Pressing the button  will stop the oven.

It is also possible to perform manual injection of water here as described in the PreHeat paragraph.

End cooking and CoolDown/Finish

Once the end of cooking condition has been reached, the oven will automatically enter the cooldown (cooling) phase.

The fans will be switched on for cooling and the oven emits a beep (which can be silenced).

The fans can be switched on and off regardless of the door status by pressing the button  (recipes).

Upon reaching the temperature of 80°C, the oven enters Fin (Finish) mode.

In the Fin (Finish) status, the fans stop.

In both these statuses, pressing the button , the oven will restart a new cooking cycle with the newly set cooking parameters.

In all states of cooking, it is possible, by pressing the button , to turn the internal light on and off.

9.5 DIAGNOSTICS

PROBE ALARMS

When one of the probes is outside the nominal operating range or in the case of probe open or in short circuit an alarm is generated. The alarm condition is indicated with displaying of the following error codes:

PR1 = Chamber probe fault

PR3 = Card probe fault

The alarm LED is activated.

ACTIONS ON THE CONTROL IN PROGRESS

CHAMBER PROBE

The chamber probe error condition causes the following actions:

- displaying of the code Pr1
- deactivation of the oven

When the faulty chamber probe condition stops, control resumes normally.

CARD PROBE

The card probe error condition causes the following actions:

- displaying of the code Pr3
- total deactivation of the card and oven



ATTENTION

When the faulty card probe condition stops, regulation does NOT resume normally and a switch shut-down is required.

NOTIFICATIONS

CODE	MEANING
PR1	error probe 1
PR2	error probe 2
PR3	error probe 3

10 NERONE OVEN PLUS VERSION CONTROL PANEL

The user interface is the front of the instrument, provided with

- 8 keys
- 2 x 9 mm display with 4 digits, for the symbolic or numerical display of the resources in question plus 14 LED icons for visual indication of states or alarms.

The two displays simultaneously show the chamber temperature and cooking times depending on the operating mode.

Displaying and programming of the instrument through user interface was designed via navigation menu using the buttons as described in the above section (Keypad).

Display

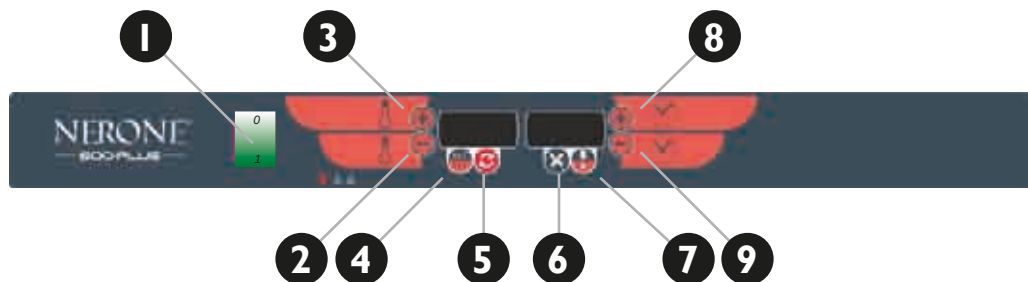
2 x four digit, n°. 14 icons to display output states, used to display the inputs, the set-point, the parameters and their values, the alarms, functions, states...

The segments of the digits are red while the icons can be of various colours (red, yellow, green, blue).



Keypad

The keypad has 8 keys. The main functions of each key are outlined below. The keys may have secondary functions determined by pressing them together with other keys and by length of pressing.



Function

- 1 - POWER SUPPLY 0 / I
- 2 - TEMPERATURE REDUCTION
- 3 - TEMPERATURE INCREASE
- 4 - ON/OFF
- 5 - START/PAUSE COOKING CYCLE
- 6 - COOLING
- 7 - LIGHTS SWITCH-ON IN COOKING CHAMBER
- 8 - TIME INCREASE
- 9 - TIME DECREASE

Manual parameters setting

By pressing the 0/I button (Power), the oven will start in "Standby" mode. In this status, the oven is waiting to be started and will not perform any operations.

The machine is activated by holding the **"SET PARAMETERS"** key  after which it is possible to quickly set the cooking functions with consequent cycle start-up.

In this mode it is possible to directly set the cooking parameters and start the work cycle.

It is possible to set 2 parameters:

1.  Cooking temperature
2.  Cooking time

The oven gives the possibility to set the temperature and cooking time.

By pressing the UP  DOWN  keys on the left, it is possible to set the cooking temperature, which will be shown on the display on the left.

By pressing the UP  DOWN  keys on the right (Infinite Time "INF" DOWN  on the right below zero) it is possible to set the cooking time.

By pressing the **"ON"** key , the oven will start with the cooking cycle according to the newly set parameters.

End of cooking and cooling of chamber

Once the end of cooking condition has been reached, the oven will automatically enter the cooldown (cooling) phase .

The fans will be switched off for cooling and the oven will emit a beep.

The fans can be switched on and off regardless of the door status by pressing the button **"COOLING"** .

Upon reaching the temperature of 80°C, the oven enters "FINISH" mode.

In the "FINISH" status, the fans stop.

In both these statuses, by pressing the button **"ON"** , the oven will restart a new cooking cycle with the newly set cooking parameters.

Note

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.



ATTENTION LIRE L'INSTRUCTION



FRANCAIS - RAEE - Gestion des déchets d'appareillages électriques et électroniques

Le symbole de la poubelle barrée placé sur le produit ou sur la documentation du manuel d'utilisation, indique que le produit a été mis sur le marché après la date du 13 août 2005. A la fin du cycle de vie utile, le produit doit être trié, éliminé, transporté de façon séparée par rapport aux autres déchets urbains en suivant les normes en vigueur dans chaque pays. De cette façon, il pourra être récupéré en contribuant à éviter d'éventuels effets négatifs sur l'environnement et sur la santé, en favorisant le réemploi et/ou le recyclage des matériaux dont est composé l'appareil. L'élimination abusive du produit de la part de l'utilisateur comporte l'application de sanctions administratives prévues par la norme en vigueur. La Directive communautaire RAEE N° 2002/96/CE, (en Italie définie dans le D. lég. du 15.05.2005 n°151); Directive communautaire N° 2003/108/CE concernant le traitement des déchets des appareils électriques et électroniques.

Bienvenue

Le producteur vous remercie pour avoir choisi un des produits de notre gamme.

Nous vous invitons à lire très attentivement ce manuel : ceci garantira une utilisation optimale de votre armoire réfrigérée.

Traduction de la notice originale

- ⚠ Afin de permettre un bon fonctionnement du produit, faire attention aux indications suivantes: Retirer le film de protection qui recouvre les parties de l'appareil avant de le mettre en marche. - S'assurer que la zone autour de l'appareil est propre et libre.- Le mur du fond où est placé le four doit être en matériau NON inflammable. - Le four doit être parfaitement nivelé pour pouvoir fonctionner correctement.
 - ⚠ Si le câble d'alimentation est endommagé, celui-ci doit être remplacé par le fabricant ou par son service d'assistance technique ou quoiqu'il en soit par une personne possédant une qualification similaire, de manière à éviter tout risque.
 - ⚠ Eviter d'utiliser des produits contenant du chlore et ses solutions diluées, la soude caustique, les produits nettoyants abrasifs, l'acide muriatique ou d'autres produits qui peuvent rayer ou émailler. A la fin de chaque cycle de cuisson, extraire les grilles ou les plaques, nettoyer les parties intérieures et extérieures du four, en utilisant uniquement de l'eau tiède avec des produits nettoyants non agressifs et en ayant soin, ensuite, de sécher toutes les parties humides, avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de jet d'eau ni de lances haute pression pour laver les parties intérieures et extérieures du four dans la mesure où cela pourrait endommager les pièces électriques.
 - ⚠ Il est recommandé d'effectuer le nettoyage quand la vitre est froide. Ne jamais utiliser de produits abrasifs tels que les éponges type scotch brite, les éponges métalliques ou autre.
 - ⚠ De la vapeur chaude peut s'échapper du four (il existe un risque de brûlure). Utiliser le four uniquement pour la cuisson des aliments. La vapeur produite par le four peut rendre le sol glissant. Adopter les moyens adéquats de protection contre la chaleur en cas d'aliments chauds.
 - ⚠ Cet équipement peut être utilisé et nettoyé uniquement par des sujets majeurs (> 18 ans en Europe ou autres limites définies par les réglementations locales) se trouvant dans des conditions psycho-physiques normales, aguerris et bien formés en matière de protection de la santé et de sécurité sur les lieux de travail.
 - ⚠ Toujours attendre que le four ait refroidi et, en faisant attention à ne pas toucher les résistances qui se trouvent à l'intérieur, effectuer le remplacement.
- Toutes ces opérations doivent être exécutées par un technicien qualifié!
- ⚠ Faire attention quand on démonte la porte de l'appareil car celle-ci est lourde!
 - ⚠ Risque d'électrocution et de brûlure! Ne pas démarrer le four sans avoir remis en place le couvercle de l'ampoule!
 - ⚠ Quand on remplace des pièces et si on prévoit de débrancher la fiche, il doit être clairement indiqué que le débranchement de la fiche doit être effectué de manière à ce qu'un opérateur puisse vérifier, de n'importe que endroit d'où il accède, que la fiche reste débranchée.
 - ⚠ Toutes les interventions d'entretien, de nettoyage et de réparation doivent être effectuées quand l'appareil est éteint et hors tension.

ÉMISSION DE BRUIT: Moins que 70 dB



FEU OUVERT



BOUTON TEMPÉRATURE



VOYANT "CHAUFFAGE ÉLECTRIQUE"



VOYANT "ON"



BOUTON TIME



INJECTION DE H₂O



INFINI



PROTECTION PAR MISE À LA TERRE



AUGMENTATION



DIMINUTION



RÉGLAGE



RECETTES



START / STOP CYCLE DE CUISSON

INTRODUCTION	Pag.58
CONSERVATION DU MANUEL	Pag.58
I MISE EN PLACE	Pag.60
1.1 TRANSPORT	Pag.60
1.2 CHARGER - DECHARGER / LONGUEURS / POIDS	Pag.60
1.3 EMBALLAGE	Pag.60
1.4 MISE EN PLACE	Pag.60
1.5 DISTANCES MINIMUM PAR RAPPORT AU MUR	Pag.60
2 BRANCHEMENTS ELECTRIQUES ET A LA TERRE	Pag.61
2.1 ALIMENTATION ELECTRIQUE	Pag.61
2.2 RACCORDEMENT DE LA BORNE EQUIPOTENTIELLE	Pag.61
3 PREPARATION DU FOUR POUR LA PREMIERE UTILISATION	Pag.62
3.1 NETTOYAGE INITIAL	Pag.62
3.2 DEMARRAGE DU FOUR	Pag.62
4 NETTOYAGE	Pag.62
4.1 NETTOYAGE DU FOUR	Pag.62
4.2 NETTOYAGE DE LA CHAMBRE DE CUISSON	Pag.63
4.3 NETTOYAGE DE LA VITRE	Pag.63
4.4 NETTOYAGE DES VENTILATEURS	Pag.63
5 LIGNES DIRECTRICES GENERALES	Pag.63
5.1 MEETRE LES ALIMENTS DANS LE FOUR	Pag.64
5.2 DISTANCE ENTRE LES PLAQUES ET/OU LES GRILLES	Pag.64
6 ENTRETIEN	Pag.65
6.1 CONTROLES PERIODIQUES	Pag.65
6.2 DEMONTAGE ET REMPLACEMENT DU JOINT DE LA PORTE	Pag.65
6.3 DEMONTAGE ET REMPLACEMENT DE LA VITRE INTERNE	Pag.66
6.4 DEMONTAGE ET REMPLACEMENT DE LA PORTE DU FOUR	Pag.67
6.5 DEMONTAGE ET REMPLACEMENT DE L'AMPOULE	Pag.68
6.6 DEMONTAGE ET REMPLACEMENT DU VENTILATEUR DU MOTEUR	Pag.69
6.7 DEMONTAGE ET REMPLACEMENT DES RESISTANCES	Pag.70
6.8 DEMONTAGE ET REMPLACEMENT DES VENTILATEURS	Pag.71
6.9 COMPORTEMENT EN CAS DE PANNES OU D'UNE LONGUE PERIODE D'INUTILISATION	Pag.71
7 GESTION DES DECHETS - ELIMINATION DES MATERIAUX	Pag.72
7.1 DEMANDES DE PIECES DETACHEES	Pag.72
8 PANNEAU DE COMMANDE MECANIQUE	Pag.74
9 PANNEAU DE COMMANDE DIGITAL	Pag.76
9.1 REMARQUES GÉNÉRALES	Pag.77
9.2 FONCTIONSTOUCHES	Pag.77
9.3 RÉGLEMENTATIONS	Pag.78
9.4 INTERFACE UTILISATEUR	Pag.78
10 PANNEAU DE COMMANDE DIGITAL - PLUS	Pag.81

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'	Pag.137
-------------------------------------	----------------

DECLARATION OF CONFORMITY - DECLARATION DE CONFORMITÉ - KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

APPENDICE - I	Pag.138
----------------------	----------------

TARGHETTA IDENTIFICAZIONE PRODOTTO - PRODUCT IDENTIFICATION PLATE - ETIQUETTE D'IDENTIFICATION DU PRODUIT - DAS PRODUKT-TYPENSCHILD - PLACA DE IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

APPENDICE - 2	Pag.140
----------------------	----------------

ELENCO COMPONENTI - COMPONENT LISTS - LISTE DES PIÈCES - PARTS LIST

APPENDICE - 3	Pag.146
----------------------	----------------

DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - FICHE TECHNIQUE - TECHNISCHE DATEN - ESPECIFICACIONES

APPENDICE - 4	Pag.156
----------------------	----------------

RIEPILOGO SCHEMI ELETTRICI FORNI - OVENS ELECTRICAL DIAGRAMS - RÉSUMÉ DIAGRAMMES ÉLECTRIQUES - ZUSAMMENFASSUNG SCHALTPLÄNE - CABLEADO DEL HORNO

INTRODUCTION

Les « *FOURS NERONE* » ont été construits conformément aux normes globales de la communauté concernant la libre circulation des produits industriels et commerciaux dans les produits de l'Union Européenne.

Avant de procéder à toutes les opérations sur les produits, il est recommandé de lire attentivement le manuel d'utilisation et d'entretien. De plus, il est important de suivre toutes les réglementations actuellement en vigueur (chargement-déchargement, installation du produit, branchements électriques, positionnement de l'équipement, élimination de l'appareil.

Par conséquent, les appareils sont fournis avec toute la documentation imposée par ces normes.

La société ne pourra être tenue responsable d'aucune casse, d'aucun accident ni d'aucune panne dérivant d'une non-conformité, y compris une non conformité pour ne pas avoir respecté les instructions de ce manuel. De plus, la société ne sera pas tenue responsable si l'utilisateur effectue des modifications, variantes ou si des accessoires non autorisés sont installés dans l'appareil.

L'entretien exige des opérations faciles qui peuvent être effectuées exclusivement par un technicien spécialisé.

MANUEL D'UTILISATION

Le manuel d'utilisation et d'entretien fait partie intégrale du four. Il doit être maintenu en bon état et conservé dans un lieu sûr pendant toute la durée de vie de l'équipement même si l'appareil est transféré à un autre utilisateur ou propriétaire. Le manuel doit pouvoir être consulté facilement par des opérateurs et le personnel d'entretien et il doit être placé à proximité de l'appareil.

L'équipement comprend toute la documentation exigée par les réglementations en vigueur qui sont respectées pendant la phase de planification et de fabrication. Toutes les instructions indiquées dans le présent manuel doivent aider l'opérateur et le technicien qualifié à effectuer toutes les procédures d'installation, d'utilisation et d'entretien du système, de manière sûre et correctement. Ce manuel d'utilisation et d'entretien contient toutes les informations nécessaires à gérer l'appareil avec une attention particulière à la sécurité.

CONSERVATION DU MANUEL

Il est conseillé d'utiliser le manuel avec soin et de manière à ne pas compromettre son contenu. En aucun cas l'utilisateur ne peut retirer, extraire ou récrire des parties du manuel.

Conserver le manuel dans un lieu protégé contre l'humidité et la chaleur. Le manuel d'instructions sera conservé à proximité de l'appareil de manière à ce que les opérateurs puissent le consulter facilement. Le manuel doit aussi être remis à sa place après chaque consultation. Par ailleurs, il doit être conservé pendant toute la durée de vie de l'équipement et doit être remis à tout utilisateur ou propriétaire suivant.

**LE FABRICANT SE RESERVE LE DROIT D'APPORTER
DES MODIFICATIONS TECHNIQUES A SES PRODUITS SANS PREAVIS.**



ATTENZIONE

La Società, en qualité de producteur des équipements auxquels se réfère ce manuel d'utilisation et de maintenance, ne fabrique pas de matériels ni d'objets actifs destinés à être mise en contact avec des produits alimentaires (art. 1 alinéa 2 lettre a Rég. 1935/2004) ; au-delà de cela, il est raisonnable de considérer que tous les matériaux utilisés pour la fabrication de ces équipements ne transfèrent par leurs composants aux produits alimentaires dans des conditions d'utilisation normales ou prévisibles (art. 1 alinéa 2 lettre c Rég. 2023/2006), ce qui est confirmé d'ailleurs par des tests en laboratoire. De la même manière, l'utilisateur doit protéger tous les produits alimentaires avec des emballages ou des récipients, et donc avec des matériaux et des objets, conformes au règlement (CE) 1935/2004 avec rappel explicite au règlement (CE) 2023/2006 qui établit les normes relatives aux bonnes pratiques de fabrication (GMP), normes ne concernant pas le fabricant des équipements susdits.

DESCRIPTION DE LA GAMME DE FOURS

Ce manuel se réfère aux « FOURS A CONVECTION » électriques adaptés à la cuisson professionnelle des aliments. Pour usage interne, ne convient pas pour l'entretien des aliments.

Types de cuisson et de fours :

CUISSON A CONVECTION :

	CONVECTION + LES RÉISTANCES ÉLECTRIQUES DES VENTILATEURS Les fours sont équipés d'une aération mécanique qui permet une distribution uniforme de l'air chaud dans la chambre de cuisson.
--	--

CUISSON DELTA T (en option) :

Ce type de cuisson maintient une différence de température constante entre la chambre du four et la température à cœur des aliments grâce à la sonde à cœur.

CUISSON AVEC FONCTIONS (VERSIONS AVEC RÉISTANCE DANS LA CHAMBRE DE CUISSON)

	FONCTION GRILL AVEC CONVECTION
	FONCTION GRILL
	SEULEMENT VENTILATEURS (REFROIDISSEMENT)
	CONVECTION + LES RÉISTANCES ÉLECTRIQUES DES VENTILATEURS Les fours sont équipés d'une aération mécanique qui permet une distribution uniforme de l'air chaud dans la chambre de cuisson.

REGENERATION :

Réchauffement et régénération optimale d'aliments précuits ou d'aliments morts.



ATTENZIONE

Toutes les opérations concernant les points :

- "1 MISE EN PLACE" Pag. 60
- "2 BRANCHEMENTS ELECTRIQUES ET A LA TERRE" Pag. 61
- "4 NETTOYAGE" Pag. 62
- "6 ENTRETIEN" Pag. 65

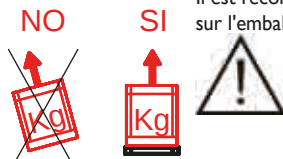
doivent être effectuées par un personnel technique hautement qualifié.

I MISE EN PLACE

Avant de décharger ou charger et de positionner le four dans le magasin ou la cuisine, il est recommandé de lire attentivement ce manuel d'instruction notamment les chapitres concernant le déchargement et le chargement, les dimensions, le poids, la cuve d'évaporation d'eau, les pieds réglables, les branchements électriques et les procédures d'entretien.

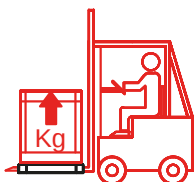
I.1 TRANSPORT

Il est recommandé de toujours transporter le four en position verticale (comme indiqué sur l'emballage).



Ne pas incliner le produit !

I.2 CHARGER - DECHARGER / LONGUEURS / POIDS



Les procédures de chargement/déchargement devront être exécutées à l'aide d'un transpalette ou d'un chariot élévateur à fourches conduit par du personnel compétent et autorisé. Nous déclinons toute responsabilité en cas de non conformité avec les règles de sécurité actuellement en vigueur.

Avant de commencer les procédures de déchargement, de mise en place et d'installation de la vitrine réfrigérée dans le magasin/la cuisine conformément au modèle de la vitrine réfrigérée, merci de lire attentivement les informations fournies dans l'Annexe contenant les données techniques "APPENDICE - 3" Pag. 146.

Pour la manutention des fours, il est recommandé d'utiliser un chariot à fourches, si nécessaire. Ne pas soulever le four par sa poignée ou par la vitre frontale, mais le saisir par les côtés.

I.3 EMBALLAGE

Au moment de la livraison, merci de vérifier que l'emballage est intact et qu'aucun dommage ne s'est vérifié pendant le transport. Retirer la fixation qui tient la boîte à sa palette ; retirer l'emballage en carton ; le mettre dans la bonne position puis retirer la protection adhésive blanche de l'acier inoxydable.

La récupération et le recyclage des matériaux d'emballage tels que le plastique, le fer, la boîte en carton et le bois, aideront à protéger les matières premières et à réduire le gaspillage. Merci de consulter votre annuaire téléphonique pour l'élimination des matériaux et des décharges autorisées.

I.4 MISE EN PLACE



ATTENTION

Afin de permettre un bon fonctionnement du produit, faire attention aux indications suivantes:

- Retirer le film de protection adhésif de l'acier inoxydable avant de lever le four.
- S'assurer que les prises et les sorties d'aération du four ne sont pas obstruées.
- **Le mur du fond où vous placez le four doit être faite de matériel NON inflammable.**
- Positionner le four de manière à ce qu'il soit parfaitement horizontal afin qu'il fonctionne mieux.

I.5 DISTANCES MINIMUM PAR RAPPORT AU MUR



Pour permettre à l'équipement d'être performant, il convient de respecter les distances MINIMUM PAR RAPPORT AU MUR comme indiqué ci-dessous.

GARDER UNE DISTANCE MINIMUM DE 10 CM PAR RAPPORT À L'ARRIERE ET SUR LES COTES DU FOUR



ATTENZIONE

Può fuoriuscire vapore caldo (vi è il rischio di scottature).

2 BRANCHEMENTS ELECTRIQUES ET A LA TERRE

2.1 ALIMENTATION ELECTRIQUE



L'installation et les branchements électriques doivent être effectués en conformité avec les règles électriques en vigueur. Ces opérations doivent être exécutées par du personnel qualifié. **La société décline toute responsabilité dérivant du non respect des règles susmentionnées.**

Consulter les schémas électriques de l'équipement à la fin de ce manuel "APPENDICE - 4" Pag. 156.

AVANT DE BRANCHER L'APPAREIL

Avant de brancher l'appareil, il est nécessaire de le nettoyer entièrement et avec soin avec de l'eau tiède, sans produits nettoyants agressifs et de sécher toutes les parties humides avec un chiffon doux (lire attentivement le chapitre "4 NETTOYAGE" Pag. 62).

Pour effectuer un branchement correct, il est nécessaire de procéder comme suit :

- Installer un disjoncteur différentiel et vérifier que la fréquence/tension de la ligne correspond aux valeurs indiquées sur la plaque d'identification du four.
- Vérifier la tension d'alimentation au niveau de la prise, à savoir celle nominale $\pm 10\%$ au moment de l'allumage.
- Il est conseillé de monter un interrupteur bipolaire de sectionnement avec ouverture des contacts d'au moins 3 mm, en amont de la prise. Cet interrupteur est obligatoire quand la charge dépasse 1000 Watts ou quand elle est raccordée directement sans l'utilisation de la fiche et il doit être situé à proximité immédiate du four de manière à ce que celui-ci puisse être bien visible pour le technicien en cas de maintenance.
- **SEULEMENT POUR 3-PHASE FOUR:** Installer un interrupteur en amont, avec une distance d'ouverture des contacts permettant la déconnexion complète dans les conditions de la catégorie de surtension III, conformément aux règles d'installation.
- Il est nécessaire que la section du câble de branchement soit proportionnelle à la consommation d'énergie de l'appareil.
- La loi exige que l'appareil soit raccordé à la terre. Par conséquent, il est nécessaire de le raccorder à un branchement à la terre efficace.



- La fiche électrique du four doit toujours être branchée dans la prise fixe.
- Il est interdit de connecter la fiche électrique du four à une rallonge et/ou un réducteur.



ATTENTION

Si le câble d'alimentation est endommagé, celui-ci doit être remplacé par le fabricant ou par son service d'assistance technique ou qu'il en soit par une personne possédant une qualification similaire, de manière à éviter tout risque.

2.2 RACCORDEMENT DE LA BORNE EQUIPOTENTIELLE



Brancher le four à la terre et l'intégrer au circuit équipotentiel.
La borne prévue à cet effet se trouve à l'arrière du four et elle peut être identifiée grâce au symbole international indiqué dans la figure.

3 PREPARATION DU FOUR POUR LA PREMIERE UTILISATION

3.1 NETTOYAGE INITIAL

- Retirer les supports de grilles, les plats se trouvant à l'intérieur de la chambre de cuisson.
- Nettoyer le four avant de l'utiliser pour la première fois (voir chapitre "4 NETTOYAGE" Pag. 62).

3.2 DEMARRAGE DU FOUR



ATTENTION

Avant de mettre l'interrupteur sur ON (allumage) de l'équipement, il est nécessaire de vérifier ce qui suit :

- Ne pas avoir les mains humides ou mouillées
- Que les surfaces du four et le sol soient secs
- Que la porte du four soit fermée; si ce n'est pas le cas, le microinterrupteur de sécurité intervient pour bloquer le fonctionnement du four. Celui-ci reprendra à fonctionner à la fermeture de la porte.

Après avoir effectué les vérifications susmentionnées, il sera possible d'allumer le four.

4 NETTOYAGE

4.1 NETTOYAGE DU FOUR

Toutes les procédures doivent être effectuées avec l'appareil stationnaire, en mettant le four hors tension. Attendre que le four se soit refroidi pour commencer le nettoyage ou l'entretien. Il est recommandé que le premier nettoyage, au moins, soit effectué par du personnel spécialisé.



Attention ! Pendant les interventions de nettoyage, il est fortement recommandé d'utiliser des gants de travail.

Il est indispensable de maintenir, tous les jours, les parties intérieures et extérieures propres.



ATTENTION

Eviter d'utiliser des produits contenant du chlore et ses solutions diluées, la soude caustique, les produits nettoyants abrasifs, l'acide muriatique ou d'autres produits qui peuvent rayer ou émailler.

A la fin de chaque cycle de cuisson, extraire les grilles ou les plaques, nettoyer les parties intérieures et extérieures du four, en utilisant uniquement de l'eau tiède avec des produits nettoyants non agressifs et en ayant soin, ensuite, de sécher toutes les parties humides, avec un chiffon doux.

Ne pas utiliser de jet d'eau ni de lances haute pression pour laver les parties intérieures et extérieures du four dans la mesure où cela pourrait endommager les pièces électriques.

4.2 NETTOYAGE DE LA CHAMBRE DE CUISSON

Après chaque processus de cuisson, en fonction de l'utilisation du four, la moufle (chambre de cuisson) doit être nettoyée pour éliminer les éventuels résidus de nourriture et la graisse.

Pour le nettoyage du four, utiliser un produit dégraissant adapté en respectant les indications, le mode d'emploi et les avertissements.

De plus, il convient de se rappeler que pour nettoyer la chambre de cuisson, le four pourrait être allumé et amené à une certaine température ; il faut donc également faire attention à ce qui suit :

Ouvrir le four avec prudence, amené à température, en faisant attention à la peau et aux yeux ;

Retirer les grilles ou les plaques de la chambre de cuisson et les nettoyer séparément

4.3 NETTOYAGE DE LA VITRE



ATTENTION

Il est recommandé d'effectuer le nettoyage quand la vitre est froide.

Ne jamais utiliser de produits abrasifs tels que les éponges type scotch brite, les éponges métalliques ou autre.

Consulter le paragraphe 6.3 DEMONTAGE / REMPLACEMENT DE LA VITRE, pour effectuer un nettoyage plus minutieux.

4.4 NETTOYAGE DES VENTILATEURS

Contrôler régulièrement l'état de propreté du ventilateur, en faisant attention à ce qu'aucune accumulation de graisse excessive ne se dépose sur les pales du ventilateur. Utiliser un produit spécifique pour acier.

Consulter le paragraphe 6.8 DEMONTAGE ET REMPLACEMENT DES VENTILATEURS, pour effectuer un nettoyage plus minutieux.

5 LIGNES DIRECTRICES GENERALES



ATTENTION

De la vapeur chaude peut s'échapper du four (il existe un risque de brûlure).

Utiliser le four uniquement pour la cuisson des aliments.

La vapeur produite par le four peut rendre le sol glissant.

Adopter les moyens adéquats de protection contre la chaleur en cas d'aliments chauds.



ATTENTION

Danger de brûlures par contact ! Pendant le fonctionnement du four, l'élément de chauffage sur le dessus de la chambre de cuisson (uniquement pour les modèles avec Gril), la vitre frontale, les plaques intérieures et les grilles chauffent et atteignent des températures élevées ; attendre qu'elles refroidissent pour les extraire avec des gants de travail.



ATTENTION

Cet équipement peut être utilisé et nettoyé uniquement par des sujets majeurs (> 18 ans en Europe ou autres limites définies par les réglementations locales) se trouvant dans des conditions psycho-physiques normales, aguerris et bien formés en matière de protection de la santé et de sécurité sur les lieux de travail.

L'équipement professionnel peut aussi être utilisé par des stagiaires, dans les projets d'alternance travail-école, en application de la réglementation locale en vigueur, à condition qu'ils soient sous la surveillance étroite d'un tuteur, tels que les sujets majeurs cités ci-dessus ; les stagiaires doivent être dans des conditions psycho-physiques normales, aguerris et bien formés en matière de protection de la santé et de sécurité sur les lieux de travail.



**Toujours rester à distance de l'appareil en marche quand on ouvre la porte.
L'appareil ne doit pas être utilisé posé au sol.**



ATTENTION

- Il est interdit de placer le four à proximité de murs facilement inflammables, faire attention à revêtir et à isoler ces zones.
- **Ne pas placer le four à proximité de murs**, de cloisons, de décorations, de laminés en plastique ou de mastic dans la mesure où les parois du four pourraient être chaudes et donc endommager ces matériaux (formation de bulles, déformation de la surface ou détachement du revêtement).
- **Ne pas utiliser de plaques avec des bords plus hauts que nécessaire.** Les bords représentent des barrières pour la circulation de l'air.
- **Ne pas soulever le four en le prenant par la poignée ou par la vitre frontale** mais en le saisissant sur les côtés.
- **Ne pas placer le four à un endroit où il sera soumis à l'exposition directe des rayons du soleil** et à toute autre forme de rayonnement thermique.
- **Ne pas placer le produit dans une pièce présentant une humidité relative élevée** (risque de formation de condensation).
- **Ne pas placer l'appareil dans une niche fermée ou contre le mur.**
- **Ne pas conserver de liquides ou de gaz inflammables à proximité du four**, si l'appareil est mis en marche accidentellement, ceux-ci pourraient provoquer un incendie.
- **Ne pas obstruer les prises d'air du four.**
- **Ne pas utiliser le four dans une position à encastrement.**
- **Ne pas adosser, contre le four, certains matériaux, des cartons ou autre et laisser un espace libre tout autour du four** de manière à faire circuler l'air. De plus, en règle générale, il convient de laisser toute la zone se trouvant autour de l'appareil propre et dégagée.
- **Ne pas poser, sur les zones de cuisson chaudes, des aliments enveloppés dans du papier aluminium, des récipients en plastique ou des chiffons.**
- **Ne pas poser sur le four des matériaux chauds tels que récipients, grilles et/ou plateaux.**
- **Ne pas poser des objets lourds sur la porte du four ouverte, pour ne pas l'endommager**
- **Ne pas se servir du plan de cuisson comme base d'appui ou comme surface de travail.**
- **N'accrocher aucun poids à la poignée de la porte du four.**

S'assurer qu'il n'y a aucun câble électrique d'autres appareils utilisés à proximité du four et qu'aucun câble ne touche les parties chaudes.



ATTENTION

Quand on remplace des pièces et si on prévoit de débrancher la fiche, il convient de le faire de manière à ce qu'un opérateur puisse vérifier, de n'importe que endroit d'où il accède, que la fiche reste débranchée.

5.1 MEETRE LES ALIMENTS DANS LE FOUR

Le four est adapté uniquement à la cuisson des aliments.



Pendant les interventions de nettoyage, il est fortement recommandé d'utiliser des gants adaptés à des températures élevées.

5.2 DISTANCE ENTRE LES PLAQUES ET/OU LES GRILLES

Laisser une distance adéquate entre les plans de manière à ce que l'air chaud puisse circuler directement au-dessus et en dessous des aliments devant être cuits. Le produit devant être cuisiné ne doit pas déborder des plaques ou des récipients.



ATTENTION

Danger renversement Plateaux avec une four plus grande de hauteur 1,6 m

6 ENTRETIEN

Toutes les interventions d'entretien, de nettoyage et de réparation doivent être effectuées quand l'appareil est éteint et hors tension. Ces opérations doivent être exécutées uniquement par du personnel qualifié et spécialisé.

Quand on remplace des pièces et si on prévoit de débrancher la fiche, il doit être clairement indiqué que le débranchement de la fiche doit être effectué de manière à ce qu'un opérateur puisse vérifier, de n'importe que endroit d'où il accède, que la fiche reste débranchée.



ATTENTION

Toutes ces opérations doivent être exécutées par un technicien qualifié !



ATTENTION

Toujours attendre que le four ait refroidi et, en faisant attention à ne pas toucher les résistances qui se trouvent à l'intérieur, effectuer le remplacement.



Attention !

Pendant les interventions d'entretien, il est fortement recommandé d'utiliser des gants de travail.

6.1 CONTROLES PERIODIQUES

A intervalles réguliers (au moins une fois par an), il est important de faire effectuer un contrôle complet du système par un technicien qualifié, et de s'assurer que :

- l'état d'entretien de l'installation électrique est parfaitement sûr.
- la porte ferme correctement et les joints ne sont pas écrasés
- fonctionnement correct des ventilateurs
- fonctionnement de l'ampoule
- contrôler régulièrement l'intégrité du joint de garniture de la porte du four.

6.2 DEMONTAGE ET REMPLACEMENT DU JOINT DE LA PORTE

Tous les modèles sont dotés d'un joint facile à retirer, pour être nettoyé ou remplacé.

Contrôler régulièrement l'intégrité du joint de garniture de la porte du four.

Pour un nettoyage minutieux du four, le joint est à encastrement, il peut donc être facilement retiré comme suit :

- 1) Démontez la porte comme indiqué au paragraphe 6.3.
- 2) Tirer délicatement, vers l'extérieur, un angle du joint et le retirer de son logement.

Remplacer le joint et remonter la porte du four en suivant la procédure décrite au paragraphe 6.3.



6.3 DEMONTAGE ET REMPLACEMENT DE LA VITRE INTERNE

En cas d'endommagement et/ou de remplacement de la vitre frontale, récupérer les fragments de verre en évitant de les jeter dans la nature ; faire attention, après l'éventuelle casse de la vitre, à manipuler celle-ci avec précaution pour éviter de se couper.

S'assurer que le four est éteint ou attendre qu'il refroidisse.

Pour faciliter les opérations de nettoyage, les vitres internes qui composent la porte peuvent être démontées.

- 1) Ouvrir la porte
- 2) A l'aide de la clé hexagonale, desserrer les deux plaques de verre intérieures
- 3) Les mettre en position ouverte en suivant le mouvement indiqué par les flèches.
- 4) Retirer le verre intérieur en le tirant délicatement vers le haut.

Effectuer les opérations de nettoyage ou de remplacement du verre et remonter les composants du four en faisant l'inverse de la procédure décrite ci-dessus.



6.4 DEMONTAGE ET REMPLACEMENT DE LA PORTE DU FOUR



ATTENTION

Faire attention quand on démonte la porte de l'appareil car celle-ci est lourde !

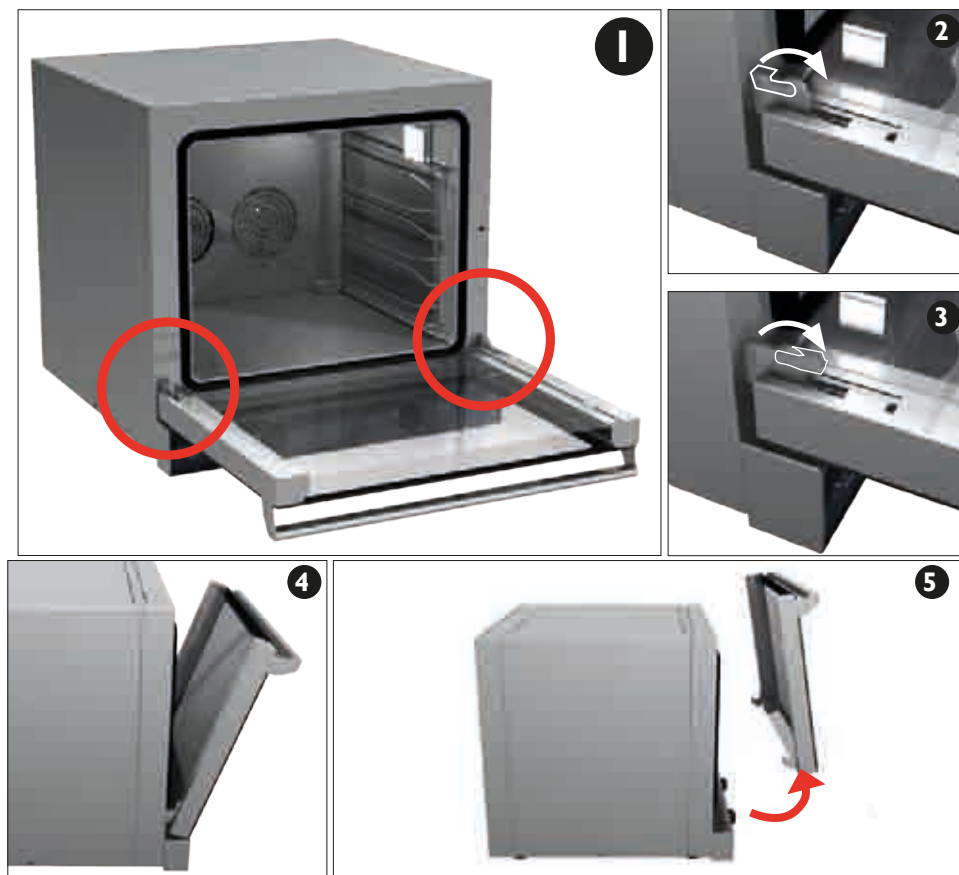
Il est conseillé de démonter la porte du four et de la poser délicatement sur une surface plane.

1/2/3) Ouvrir complètement la porte et tourner les deux butées d'environ 30°

4) Saisir la porte par ses deux côtés, à deux mains ; la fermer partiellement jusqu'à ce qu'elle se bloque avec un angle d'ouverture d'environ 30° (les extrémités des 2 butées doivent s'encastrer dans le logement de la charnière de la porte).

4/5) Soulever la porte vers le haut et l'extraire des logements de la charnière situés sur le four.

Pour remonter la porte, enclencher les charnières dans les logements situés sur le four et l'ouvrir entièrement. Remettre les 2 butées charnière dans leur position originale et les tourner vers le four.



6.5 DEMONTAGE ET REMPLACEMENT DE L'AMPOULE



ATTENTION

Risque d'électrocution et de brûlure !

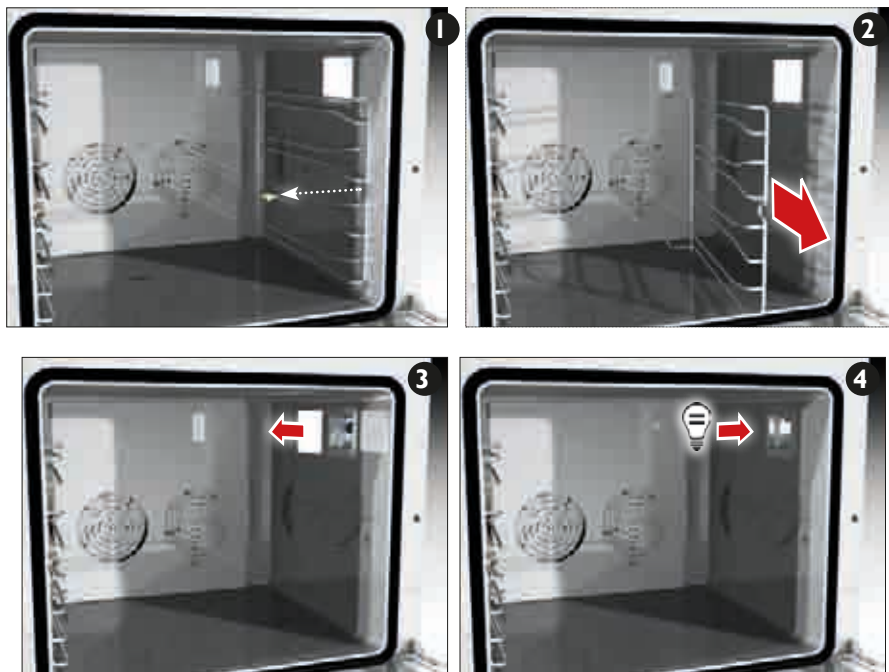
Eteindre le four et le débrancher du secteur électrique avant de remplacer l'ampoule du four.

Etendre un chiffon sur le fond du four pour protéger l'ampoule en cas de chute, puis la procéder avec précaution

Eteindre le four et le débrancher du secteur électrique et vérifier que le four est froid.

- 1) Dévisser manuellement le taquet de fixation du support des plaques intérieures (côté ampoule)
- 2) Retirer délicatement le support des plaques intérieures
- 3) Extraire manuellement le couvercle en verre de l'ampoule
- 4) Dévisser l'ampoule et la remplacer avec une autre d'une même puissance et avec le même type de fixation (adaptée aux températures élevées).

Une fois que l'ampoule a été remplacée, remonter les composants du four en suivant la procédure inverse de celle décrite ci-dessus.



ATTENTION

Ne pas démarrer le four sans avoir remis en place le couvercle de l'ampoule !

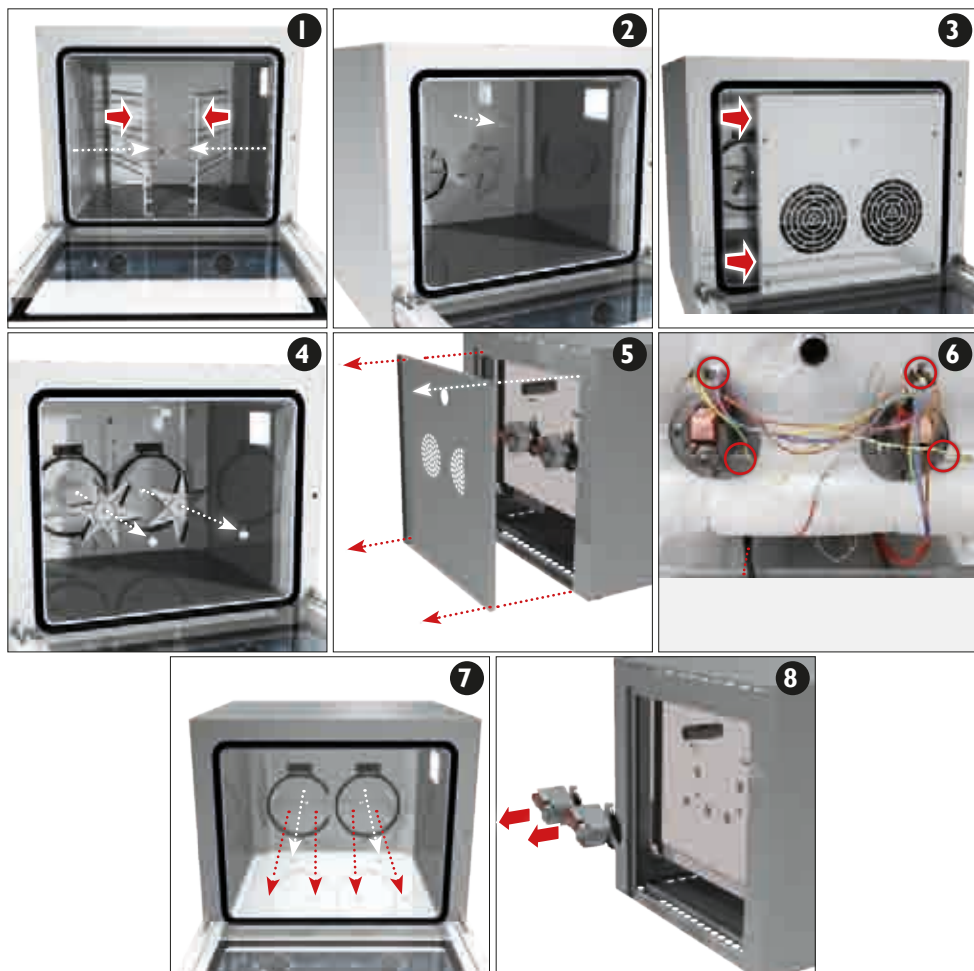
6.6 DEMONTAGE ET REMPLACEMENT DU VENTILATEUR DU MOTEUR

Eteindre le four et le débrancher du secteur électrique avant de remplacer le motoventilateur.

Remplacer le motoventilateur par un autre ayant les mêmes caractéristiques de tension et de puissance électrique.

- 1) Dévisser manuellement les 2 taquets de fixation des supports des plaques intérieures et les extraire délicatement.
- 2) Dévisser la vis centrale qui fixe la protection des ventilateurs avec la clé hexagonale n°5.
- 3) Retirer délicatement la protection des ventilateurs (carter ventilateurs).
- 4) Dévisser les 2 écrous qui fixent les ventilateurs aux 2 moteurs et retirer les deux ventilateurs.
- 5/6) Retirer la partie arrière du four et débrancher les fils qui raccordent les résistances et les moteurs.
- 7/8) Dévisser les 3 vis de fixation, pour chaque moteur, situées à l'intérieur de la chambre de cuisson et retirer le moteur délicatement par l'arrière du four.

Remplacer le moteur et remonter les composants du four en suivant la procédure inverse de celle décrite ci-dessus.

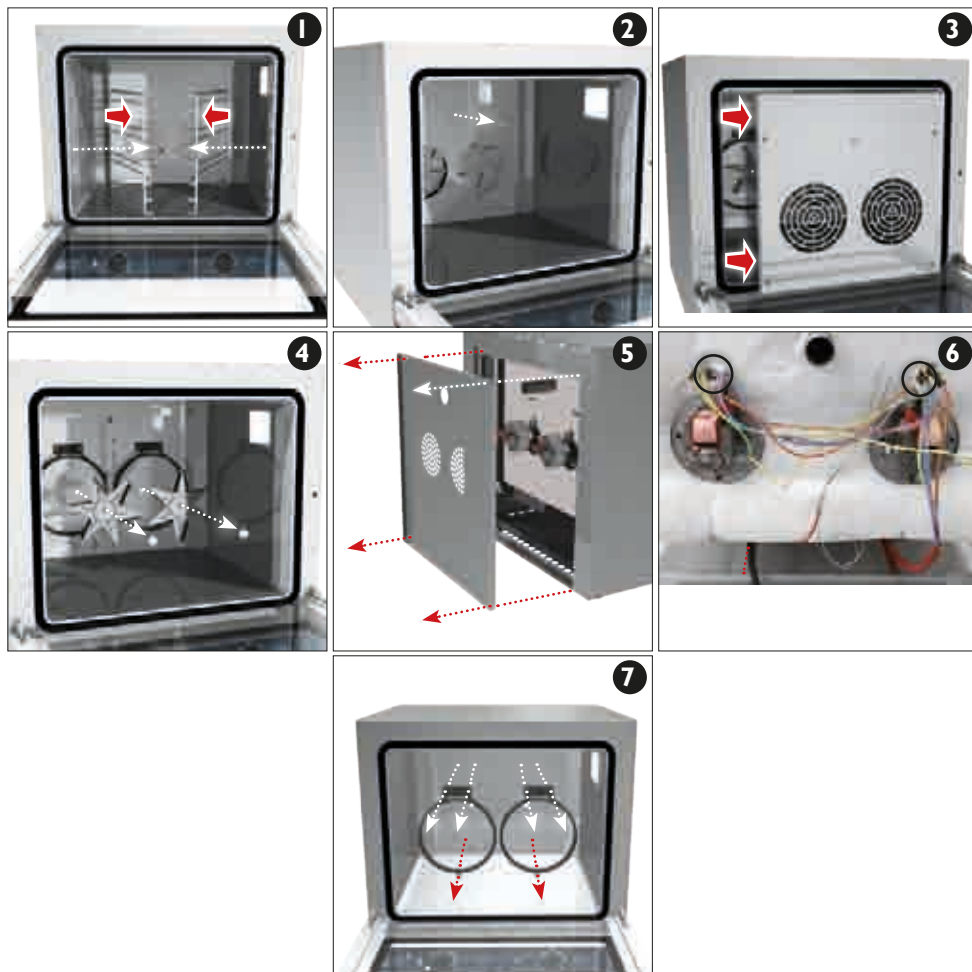


6.7 DEMONTAGE ET REMPLACEMENT DES RESISTANCES

Eteindre le four et le débrancher du secteur électrique avant de remplacer les résistances.

- 1) Dévisser manuellement les 2 taquets de fixation des supports des plaques intérieures et les extraire délicatement.
- 2) Dévisser la vis centrale qui fixe la protection des ventilateurs avec la clé hexagonale n°5.
- 3) Retirer délicatement la protection des ventilateurs.
- 4) Dévisser les 2 écrous qui fixent les ventilateurs aux 2 moteurs et retirer les deux ventilateurs.
- 5) Retirer la partie arrière du four et débrancher les fils qui raccordent les résistances.
- 6) Dévisser les 3 vis de fixation de chacune des 2 résistances et les retirer délicatement.

Remplacer les résistances et remonter les composants du four en suivant la procédure inverse de celle décrite ci-dessus.

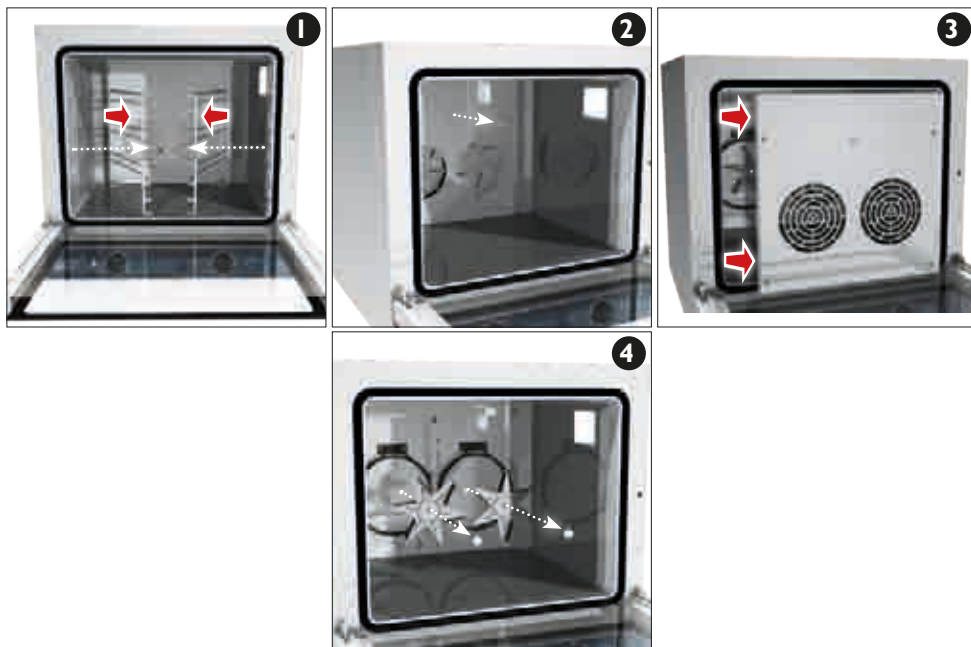


6.8 DEMONTAGE ET REMPLACEMENT DES VENTILATEURS

Eteindre le four et le débrancher du secteur électrique avant de remplacer les ventilateurs.

- 1) Dévisser manuellement les 2 taquets de fixation des supports des plaques intérieures et les extraire délicatement.
- 2) Dévisser la vis centrale qui fixe la protection des ventilateurs avec la clé hexagonale n°5.
- 3) Retirer délicatement la protection des ventilateurs (carter ventilateurs).
- 4) Dévisser les 2 écrous qui fixent les ventilateurs aux 2 moteurs et retirer les deux ventilateurs.

Remplacer les ventilateurs et remonter les composants du four en suivant la procédure inverse de celle décrite ci-dessus.



6.9 COMPORTEMENT EN CAS DE PANNES OU D'UNE LONGUE PERIODE D'INUTILISATION

- Eteindre le four et le débrancher du secteur électrique.
- Mettre à zéro tous les boutons du panneau de commande.
- Avertir le service d'assistance technique (uniquement en cas de panne).
- Nettoyer l'appareil à l'intérieur et à l'extérieur.

Si le four n'est pas utilisé pendant des périodes prolongées, le couvrir avec une toile.

7 GESTION DES DECHETS - ELIMINATION DES MATERIAUX

7.1 ELIMINATION DES DECHETS



Les équipements électriques et électroniques qui composent l'appareil tels que les ampoules, les commandes électroniques, les interrupteurs électriques et tout autre matériel électrique en général, doivent être éliminés et/ou recyclés séparément des déchets urbains, conformément aux procédures des réglementations en vigueur, en la matière, dans chaque pays. Eviter de jeter les matériaux dans la nature.

De plus, tous les matériaux qui composent le produit, tels que la tôle, le plastique, le caoutchouc ou autre, doivent être recyclés et/ou éliminés conformément aux procédures des réglementations en vigueur en la matière.

Il convient de rappeler que l'élimination abusive du produit de la part de l'utilisateur entraîne l'application de sanctions administratives prévues par la loi en vigueur. Consulter les adresses de votre zone pour l'élimination des produits dans des décharges et/ou des centres autorisés de gestion et de traitement des déchets.



ATTENTION

Consulter les adresses de votre zone pour l'élimination des produits dans des décharges et/ou des centres autorisés de gestion et de traitement des déchets.

7.1 DEMANDES DE PIECES DETACHEES

Après avoir vérifié le problème avec un technicien spécialisé, indiquer de manière claire à nos bureaux commerciaux :

- Modèle du meuble réfrigéré
- Numéro de série du meuble réfrigéré
- Motif de la demande de support
- Quantité de la pièce détachée

Joindre éventuellement un photo de la pièce à commander.

Informations générales du produit:

Code OVEjk (identification des queues particulières uniques du VER de famille - FOURS)

"OVE" TYPE DE PRODUIT

options possibles

OVE = FOURS

"j" taille (CAPACITÉ) de EUT

options possibles

03TE = 3 PLATEAUX 595

03TE5 = 3 PLATEAUX 600

03TEP = 3 PLATEAUX PLUS

04TE = 4 PLATEAUX GN 1/1

"k" configuration supplémentaire de EUT

options possibles

0M Four avec des commandes mécaniques

0E Four avec des commandes électroniques

1E Four avec des commande électronique, 2 affichage 2, 1 moteur

1M Four avec des commandes mécaniques avec grill

2M Four avec des commandes mécaniques, PLUS PUISSANT

8 PANNEAU DE COMMANDE MÉCANIQUE



LEGENDA / LEGEND

	IT	EN	FR	DE
1	MANOPOLA TEMPERATURA	TEMPERATURE KNOB	BOUTON TEMPÉRATURE	TEMPERATURKNOPF
2	SPIA RESISTENZA	LIGHT "HEATER ELEMENTS"	VOYANT "CHAUFFAGE ELECTRIQUE"	LICHT HEIZELEMENTE
3	RIARMO MANUALE	MANUAL RESET	RÉARMEMENT MANUEL	HAND ZURÜCKSETZEN
4	SPIA "ON"	LIGHT "ON"	VOYANT "ON"	LICHT "ON"
5	MANOPOLA TEMPO	TIME KNOB	BOUTON TIME	ZEITKNOPF



LEGENDA / LEGEND

	IT	EN	FR	DE
1	MANOPOLA FUNZIONI	FUNCTIONS KNOB	FONCTION BOUTON	FUNKTIONSKNOPF
2	SPIA GRILL	LIGHT "GRILL"	VOYANT "GRILL"	LICHT GRILL
3	MANOPOLA TEMPERATURA	TEMPERATURE KNOB	BOUTON TEMPÉRATURE	TEMPERATURKNOPF
4	SPIA RESISTENZA	LIGHT "HEATER ELEMENTS"	VOYANT "CHAUFFAGE ELECTRIQUE"	LICHT HEIZELEMENTE
5	RIARMO MANUALE	MANUAL RESET	RÉARMEMENT MANUEL	HAND ZURÜCKSETZEN
6	SPIA "ON"	LIGHT "ON"	VOYANT "ON"	LICHT "ON"
7	MANOPOLA TEMPO	TIME KNOB	BOUTON TIME	ZEITKNOPF

FORNI NERINO GN 2/3 MECCANICI



LEGENDA / LEGEND

	IT	EN	FR	DE
1	MANOPOLA TEMPERATURA	TEMPERATURE KNOB	BOUTON TEMPÉRATURE	TEMPERATURKNOPF
2	SPIA RESISTENZA	LIGHT "HEATER ELEMENTS"	VOYANT "CHAUFFAGE ELECTRIQUE"	LICHT HEIZELEMENTE
3	SPIA "ON"	LIGHT "ON"	VOYANT "ON"	LICHT "ON"
4	MANOPOLA TEMPO	TIME KNOB	BOUTON TIME	ZEITKNOPF

9 PANNEAU DE COMMANDE DIGITAL

FORNI NERONE DIGITALI - EKO



Allumer le four avec l'interrupteur général 0/1 vert (il doit s'allumer), l'écran affiche "Stb"

Pour configurer une cuisson, procéder de la manière suivante :

1. Appuyer sur pour afficher la température de cuisson (C°) et régler avec les touches .
2. Appuyer sur pour afficher le temps de cuisson (qui se distingue par AUX à côté), et toujours avec les touches on peut régler l'heure pour le premier chiffre et les minutes avec les deux autres.
3. En appuyant sur "PrE" préchauffage s'allume, en ce moment le four est prêt pour commencer le préchauffage, pour le commencer, appuyer sur " START", ou bien appuyer encore sur .
4. Si on choisit d'appuyer sur alors "str" cuisson s'affiche et avec la touche " START " on démarre immédiatement la cuisson (sans préchauffage)

Pour cuisiner avec une recette déjà enregistrée, procéder de la manière suivante :

1. Appuyer sur pour afficher la température.
2. Appuyer sur pour afficher le numéro de la recette.
3. Avec les touches sélectionner la recette (numéro).
4. Appuyer sur pour confirmer la recette.
5. Appuyer plusieurs fois sur (les paramètres défilent) jusqu'à ce que s'affiche *PRE* pour démarrer le préchauffage et appuyer sur ou jusqu'à ce que *STR* s'affiche pour démarrer la cuisson.

Pendant que l'on fait défiler les paramètres, il est aussi possible de les changer pour modifier la cuisson que l'on va démarrer, puis procéder comme au point 5 pour démarrer la cuisson. Si l'on souhaite mémoriser les modifications, dans cette recette, appuyer 2 fois sur avant de lancer la cuisson.

Pour mémoriser une recette, procéder comme aux points 1-2 puis avec les touches sélectionner le dernier numéro disponible (jusqu'à 10), configurer les paramètres de cuisson et appuyer 2 fois sur . Si les numéros de recettes sont finis, on peut en modifier une existante et l'écraser en appuyant 2 fois .

Autres fonctions

Au terme du préchauffage, le four émet un signal sonore qui cesse quand on démarre la cuisson ; pendant la durée du signal sonore, le four maintient la température configurée.

Pendant la cuisson, la touche  permet d'allumer ou d'éteindre la lumière.

Pendant la cuisson, il est possible d'ajouter de l'eau manuellement pour augmenter l'humidité (si l'accessoire est installé).

Il est même possible de modifier tous les paramètres pendant la cuisson ; appuyer plusieurs fois sur  jusqu'à ce que le paramètre souhaité s'affiche, et les modifier avec les touches  , ensuite avec la touche , faire défiler l'image à l'écran jusqu'à ce que rvn s'affiche et appuyer sur  pour revenir à la cuisson, ou faire défiler jusqu'à visualiser "Stb" pour l'arrêter.

Une fois terminée la cuisson, COO fin de cuisson s'affiche, refroidissement avec les ventilateurs actifs ; à ce stade, si l'on souhaite commencer une nouvelle cuisson avec les mêmes paramètres, il suffit d'appuyer sur  REPEAT, ou bien sur  STOP pour arrêter le four.

Quand la température arrive 80°C le four s'éteint complètement et le mot Fin s'affiche.

9.1 REMARQUES GÉNÉRALES

Cette spécification technique du produit décrit de façon détaillée les caractéristiques techniques et fonctionnelles du produit.

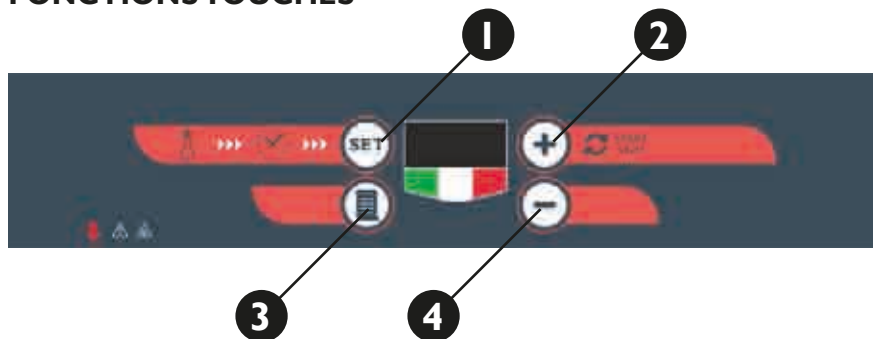
Utilisation conforme

Contrôleurs pour unités fours électriques ventilés.

Utilisation non conforme

Tout usage autre que l'utilisation conforme est INTERDIT.

9.2 FONCTIONS TOUCHES



- 1 Sélection fonctions : température / temps / (si présent) temps entre ajouts H₂O / ajouts.
- 2 Augmenter réglage (avec auto repeat) / start / stop.
- 3 Sélection Recette / lumière intérieure.
- 4 Diminuer réglage (avec auto repeat) / ajout H₂O manuel / répétition cycle.

9.3 RÉGLEMENTATIONS

Compatibilité électromagnétique :

Directive : 89/336/CEE

produit standard

Dispositif à incorporer : essais effectués conformément aux normes génériques :

- **Émission** EN 50081-I
- **Émission** EN 50082-I

Basse tension :

Directive : 73/23/CEE

produit standard

Dispositif à incorporer conçu conformément à la norme

- **EN 60730** quand elle est applicable

Tous les modèles doivent être homologués **VDE** et **UL**.

Autre: **RoHS 2002/95**

9.4 INTERFACE UTILISATEUR

L'interface utilisateur correspond à la façade de l'instrument, elle est dotée de

- 4 touches
- Écran numérique de 9 mm sur 3, pour l'affichage des symboles et des numéros des ressources consultées, plus 8 icônes led pour indiquer visuellement les états ou les alarmes.

L'écran affiche la température dans la chambre, le point de réglage et/ou les temps de façon cyclique en fonction de la modalité de fonctionnement.

L'affichage et la programmation de l'instrument à travers l'interface utilisateur sont conçus pour naviguer dans le menu avec les touches comme décrit à la section 9.2.

Les touches fonctionnent en appuyant une seule fois, avec autorepeat uniquement pour les touches   et uniquement pour faire défiler la valeur label et les valeurs paramètres.

Préparation

Dans cette modalité, il est possible de configurer en mode direct les paramètres de cuisson et de démarrer le cycle de travail.

Les paramètres que l'on peut configurer sont essentiellement :

1. Température de cuisson
2. Temps de cuisson

Le four commence d'abord par donner la possibilité de régler la température et le temps de cuisson.

En appuyant sur la touche  "Start", on peut configurer de façon cyclique les paramètres indiqués ci-dessus :

1. Température de cuisson
2. Temps de cuisson
6. Démarrage du cycle de préchauffage de la chambre à la température sélectionnée.

7. Démarrage immédiat de la cuisson.

En appuyant sur les touches   (dotées de la fonction autorepeat) Il est possible de configurer les différents paramètres de cuisson qui s'affichent à l'écran LED.

En actionnant la touche  (recettes), l'interface passe en modalité sélection/configuration recettes et l'écran affiche l'icône "tirelire" qui montre à l'utilisateur la sélection effectuée. On peut faire défiler les recettes en utilisant les touches   de gauche de manière cyclique. Si une recette résulte ne pas être encore configurée, le four affiche 0 sur les deux écrans.

Pour **configurer une recette**, il faut d'abord activer la modalité recettes selon la procédure décrite, puis configurer les paramètres, et enfin appuyer sur la touche recettes ; ainsi, les valeurs des paramètres de cuisson seront mémorisées dans la recette qui s'affiche.

En modalité manuelle comme en modalité recette, en appuyant sur la touche , le four commence la cuisson en tant que telle. Cette phase peut être interrompue à tout moment en appuyant sur la touche .

Cycle de preHeat (préchauffage)

Pendant cette phase, le four est en modalité de préchauffage de la chambre.

En appuyant sur la touche , on arrête le cycle et on remet le four en "stB" (StandBy).

Quand le point de réglage de la chambre est atteint, le four émet des sons et affiche le mot Start tout en continuant néanmoins la thermostatisation de la chambre.

Pour continuer, il est nécessaire d'appuyer sur .

Cycle de Cuisson

C'est pendant cette phase qu'a lieu la cuisson en tant que telle, et elle s'achèvera une fois le délai atteint.

En agissant sur les touches "SET", il est possible de reconfigurer les paramètres de cuisson comme nous l'avons déjà décrit.

Appuyer sur la touche  pour arrêter le four.

Ici aussi, il est possible d'ajouter manuellement de l'eau comme déjà décrit dans le paragraphe de PreHeat.

Fin de cuisson et CoolDown/Finish

Une fois arrivé à la fin de la cuisson, le four se met automatiquement en phase de cooldown (refroidissement). Les ventilateurs s'allument pour le refroidissement et le four émet un son (on peut l'arrêter).

Il est possible d'allumer et d'éteindre les ventilateurs indépendamment de l'état de la porte, en agissant sur la touche  (recettes).

Quand il atteint la température de 80°C, le four se met en modalité Fin (Finish).

Dans l'état Fin (Finish), les ventilateurs s'arrêtent.

Dans les deux cas, si l'on appuie sur la touche , le four recommence un nouveau cycle de cuisson avec les paramètres de cuisson que l'on vient de configurer.

Dans tous les états de cuisson, il est possible en appuyant sur la touche  (recettes), allumer et éteindre la lumière intérieure.

9.5 DIAGNOSTIC

ALARMES SONDES

Quand l'une des sondes se trouve hors des limites de fonctionnement nominal ou en cas de sonde ouverte ou en court-circuit, une alarme se déclenche. La condition d'alarme s'affiche sur l'écran à travers les codes d'erreur suivants :

PR1 = Sonde de la chambre défaillante

PR3 = Sonde de la carte défaillante

Le led d'alarme s'active.

ACTIONS SUR LE RÉGLAGE EN COURS

SONDE CHAMBRE

La condition d'erreur de la sonde de la chambre provoque les actions suivantes :

- affichage à l'écran du code Pr1
- désactivation du four

Quand la condition de sonde de la chambre défaillante cesse, on peut reprendre normalement le réglage.

SONDE CARTE

La condition d'erreur de la sonde de la carte provoque les actions suivantes :

- affichage à l'écran du code Pr3
- désactivation totale de la carte et du four



ATTENTION

Quand la condition de sonde de la carte défaillante cesse, on NE peut PAS reprendre normalement le réglage mais il faut d'abord éteindre au moyen de l'interrupteur.

SIGNALISATION

CODE	SIGNIFICATION
<i>PR1</i>	erreur sonde 1
<i>PR2</i>	erreur sonde 2
<i>PR3</i>	erreur sonde 3

10 PANNEAU DE COMMANDE DIGITAL - PLUS

L'interface utilisateur correspond à la façade de l'instrument, elle est dotée de

- 8 touches
- 2 écrans numériques de 9mm à 4 digits, pour l'affichage des symboles et des numéros des ressources consultées, plus 14 icônes led pour indiquer visuellement les états ou les alarmes.

Les deux écrans affichent en même temps la température dans la chambre et les temps de cuisson en fonction du mode de fonctionnement.

L'affichage et la programmation de l'instrument à travers l'interface utilisateur sont conçus pour naviguer dans le menu avec les touches, comme décrit dans la section suivante (Clavier).

Écran

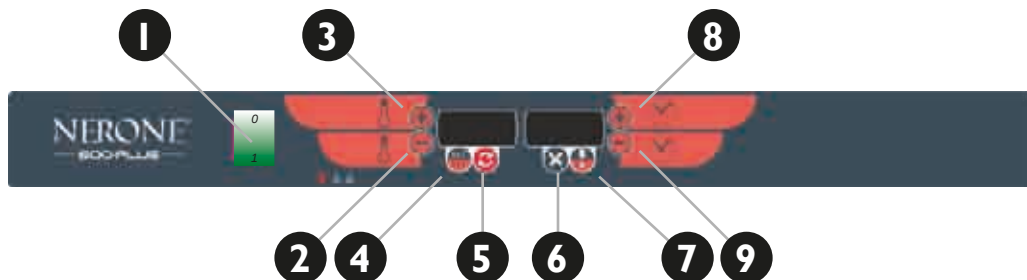
2 x quatre digits, 14 icônes pour indiquer les états des sorties et des entrées, la valeur de consigne, les paramètres et leurs valeurs, les alarmes, les fonctions, les états...

Les segments des chiffres sont de couleur rouge, tandis que les icônes peuvent être de couleurs variées (rouge, jaune, vert, bleu).



Clavier

Le clavier a 8 touches. Les fonctions principales de chaque touche sont reportées ci-dessous. Chaque touche peut avoir plusieurs fonctions, qui changent lorsqu'on appuie dessus en même temps que d'autres touches ou en fonction du temps de pression.



Fonction

- 1 - ALIMENTATION 0 / 1
- 2 - DIMINUTION DE LA TEMPÉRATURE
- 3 - AUGMENTATION DE LA TEMPÉRATURE
- 4 - ON/OFF
- 5 - START/PAUSE CYCLE DE CUISSON
- 6 - REFROIDISSEMENT
- 7 - ALLUMAGE DE L'ÉCLAIRAGE DANS LA CHAMBRE DE CUISSON
- 8 - AUGMENTATION DU TEMPS
- 9 - DIMINUTION DU TEMPS

Configuration manuelle des paramètres

En appuyant sur la touche 0/1 (Alimentation), le four démarre en modalité "Standby". Dans cet état, le four est en attente d'être démarré et n'effectue aucune opération.

La machine s'active en maintenant enfoncée la touche **"RÉGLAGE DES PARAMÈTRES"** , ensuite il est possible d'effectuer une configuration rapide des fonctions de cuisson et donc de démarrer le cycle.

Dans cette modalité, il est possible de configurer en mode direct les paramètres de cuisson et de démarrer le cycle de travail.

2 paramètres peuvent être configurés :

1.  Température de cuisson
2.  Temps de cuisson

Le four offre la possibilité de régler le temps et la température de cuisson.

En appuyant sur les touches UP  DOWN  de température à gauche, il est possible de configurer la température de cuisson qui s'affichera sur l'écran de gauche.

En appuyant sur les touches à droite UP  DOWN  (Temps Indéfini "INF" DOWN  à droite sous le zéro), il est possible de configurer le temps de cuisson.

En appuyant sur la touche **"ON"** , le four démarre avec le cycle de cuisson selon les paramètres que l'on vient de configurer.

Fin de cuisson et Refroidissement de la chambre

Une fois arrivé à la fin de la cuisson, le four se met automatiquement en phase de Refroidissement .

Les ventilateurs pour le refroidissement s'arrêtent et le four émet un son.

Il est possible d'allumer et d'éteindre les ventilateurs indépendamment de l'état de la porte, en agissant sur la touche **"REFROIDISSEMENT"** .

Quand il atteint la température de 80°C, le four se met en modalité "Finish".

Dans l'état "Finish", les ventilateurs s'arrêtent.

Dans les deux états, si l'on appuie sur la touche **"ON"** , le four recommence un nouveau cycle de cuisson avec les paramètres de cuisson que l'on vient de configurer.

Note

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

**VORSICHT**

Bitte lesen Sie die Anleitung sorgfältig durch.

**DEUTSCH - WEEE - Umgang mit Elektro- und Elektronik-Altgeräten**

Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf Radern, das auf dem Produkt oder in der Bedienungsanleitung zu finden ist, gibt an, dass das Produkt nach dem 13. August 2005 am Markt eingeführt wurde. Am Ende des Produktlebenszyklus muss das Produkt unter Einhaltung aller in einem Land gültigen Rechtsvorschriften von anderen Siedlungsabfällen getrennt gesammelt, entsorgt und transportiert werden. Auf diese Weise kann das Gerät wiederverwendet werden. So wird dazu beigetragen, negative Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit zu vermeiden und die Wiederverwendung und/oder Wiederverwertung der Materialien, aus denen das Gerät besteht, zu fördern. Die unschuldige Entsorgung des Produkts durch den Endnutzer führt dazu, dass die in der gültigen Rechtsvorschrift vorgesehenen Verwaltungsstrafen zur Anwendung gelangen. Die EU-Richtlinie RAEE Nr. 2002/96/EG (in Italien mit dem gesetzvertretenden Dekret Nr. 151 vom 15.05.2005 umgesetzt) sowie die EU-Richtlinie Nr. 2003/108/EG betreffend die Verarbeitung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten.

Willkommen

Vielen Dank, dass Sie sich für eines unserer Produkte entschieden haben.

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung genau durch, um sicherzustellen, dass Sie Ihr Gerät optimal nutzen.

Originalanweisungen

- ⚠ Um ein reibungsloses Funktionieren des Produktes zu ermöglichen, beachten Sie bitte die folgenden Richtlinien: Entfernen Sie vor dem Aufstarten des Ofens die Schutzklebefolie - Entlüftungsoffnungen des Ofens frei von Hindernissen sind. - Die Rückwand, wo Sie den Backofen legen müssen aus nicht brennbaren vorgenommen werden. - Der Ofen muss eben positioniert werden, da er sonst nicht ordnungsgemäß funktioniert.
- ⚠ Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um jegliche Gefahr zu vermeiden.
- ⚠ Vermeiden Sie Produkte, die Chlor und seine verdünnten Lösungen, Natronlauge, scheuernde Reinigungsmittel, Salzsäure, Bleichmittel oder andere Produkte enthalten, die kratzen oder reiben können. An jedem Ende des Kochzyklus entfernen Sie die Gitter oder die Backbleche, reinigen und trocknen die Teile innerhalb und außerhalb des Ofens unter Verwendung von nur warmem Wasser mit einem milden Reinigungsmittel. Trocknen Sie dann sorgfältig alle nassen Teile mit einem weichen Tuch ab. Keinen Wasserstrahl und / oder Hochdruckdüsen verwenden, um die Teile innerhalb und außerhalb des Ofens zu waschen, denn die elektrischen Komponenten könnten beschädigt werden.
- ⚠ Wir empfehlen, die Reinigung bei abgekühltem Glas vorzunehmen. Verwenden Sie niemals Schleifmaterial, wie beispielsweise Scotch-Brite Scheuerschwamm, Metallschwämme oder Ähnliches.
- ⚠ Es kann heißer Dampf entweichen (es besteht Verbrennungsgefahr). Benutzen Sie den Ofen ausschließlich zum Garen von Lebensmitteln. Die Entwicklung von Dampf aus dem Ofen kann zu rutschigem Boden führen. Wenden Sie bei heißen Speisen geeignete Schutzmittel an.
- ⚠ Die vorliegende professionelle Ausrüstung darf nur von Personen im Erwachsenenalter (> 18 Jahre in Europa oder andere vom örtlichen, gesetzlichen Kompendium festgelegte Grenzen), die bezüglich dem Gesundheitsschutz und der Sicherheit am Arbeitsplatz angemessen geschult und ausgebildet sind, unter normalen psychophysischen Bedingungen verwendet und gereinigt werden.
- ⚠ Immer warten, bis der Ofen abgekühlt ist und darauf achten, dass die Heizelemente nicht an ihrer Innenseite berührt werden. Anschließend den Austausch vornehmen.
- ⚠ Alle Instandhaltungs- und Instandsetzungsarbeiten sind durch qualifizierte Techniker auszuführen!
- ⚠ Seien Sie vorsichtig beim Entfernen der Klappe des Geräts, denn sie ist schwer!
- ⚠ Gefahr von elektrischen Schlägen und Verbrennungen! Starten Sie den Ofen nicht, ohne die Lampenabdeckung wieder positioniert zu haben!
- ⚠ Beim Austausch von Teilen und wenn das Ziehen des Steckers vorgesehen ist, muss klar angegeben sein, dass dies der Fall sein muss und der Betreiber muss von jedem Punkt aus, auf den er Zugang hat, prüfen können, ob der Stecker getrennt bleibt.
- ⚠ Alle Wartungsarbeiten, Reinigung und Reparaturen müssen mit dem Gerät in der Stopp-Position und bei getrennter Stromversorgung durchgeführt werden.

LÄRMEMISSION: Weniger als 70 dB

RAUCHABFÜHRUNGS



TEMPERATURKNOPF



LICHT HEIZELEMENTE



LICHT "ON"



ZEITKNOPF

H₂O EINSPRITZ

UNENDLICHE ZEIT



VOR BENÜTZUNG ERDEN



ERHÖHEN



ABNEHMEN



EINSTELLPARAMETER



REZEPTE



START STOP CYCLE

EINLEITUNG	Pag.86
AUFBEWAHRUNG DER ANLEITUNG	Pag.86
BESCHREIBUNG DER OFENLINIEN	Pag.87
I POSITIONIERUNG	Pag.88
1.1 TRANSPORT	Pag.88
1.2 RUNTERLADEN - ENTLADENUN / LÄNGE / GEWICHTE	Pag.88
1.3 VERPACKUNG	Pag.88
1.4 POSITIONIERUNG	Pag.88
1.5 MINDESTWANDABSTÄNDE	Pag.88
2 ELEKTRISCHE ANSCHLÜSSE UND ERDUNG	Pag.89
2.1 ELEKTRISCHE STROMVERSORGUNG	Pag.89
2.2 ANSCHLUSS AN DIE ÄQUIPOTENTIALKLEMMEN	Pag.89
3 VORBEREITUNG DES OFENS FÜR DEN ERSTEN EBRAUCH	Pag.90
3.1 VORBEREITUNG DES OFENS FÜR DEN ERSTEN GEBRAUCH	Pag.90
3.2 STARTEN DES OFENS	Pag.90
4 REINIGUNG	Pag.90
4.1 OFENREINIGUNG	Pag.90
4.2 REINIGUNG DER KOCHKAMMER	Pag.90
4.3 GLASREINIGUNG	Pag.91
4.4 LÜFTERREINIGUNG	Pag.91
5 ALLGEMEINE RICHTLINIEN	Pag.91
5.1 LEBENSMITTELBELADUNG	Pag.92
5.2 ABSTAND ZWISCHEN BLECHEN UND/ODER GITTERN	Pag.92
6 WARTUNG	Pag.93
6.1 PERIODISCHE KONTROLLEN	Pag.93
6.2 TÜRDICHTUNG ENTFERNEN UND ERSATZ	Pag.93
6.3 ENTFERNEN INNENSCHIEBE UND ERSATZ	Pag.94
6.4 ENTFERNEN DER OFENTÜR UND ERSATZ	Pag.95
6.5 ENTFERNEN DER LAMPE UND ERSATZ	Pag.96
6.6 ENTFERNEN LÜFTERMOTOR UND ERSATZ	Pag.97
6.7 ENTFERNEN DER HEIZELEMENTE UND ERSATZ	Pag.98
6.8 ENTFERNEN DER LÜFTER UND ERSATZ	Pag.99
6.9 VERHALTEN BEI STÖRUNGEN ODER LÄNGERER INAKTIVITÄT	Pag.99
7 ABFALLMANAGEMENT - ENTSORTUNG DER MATERIALIEN	Pag.100
7.1 ERSATZTEILBESTELLUNG	Pag.100
8 MECHANISCHE REGLER	Pag.101
9 DIGITALE STEUERUNG	Pag.102
9.1 ALLGEMEINE HINWEISE	Pag.103
9.2 TASTENFUNKTIONEN	Pag.103
9.3 VORSCHRIFTEN	Pag.104
9.4 BENUTZEROBERFLÄCHE	Pag.104
9.5 DIAGNOSE	Pag.106
10 DIGITALE STEUERUNG - PLUS	Pag.107

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'	Pag.137
-------------------------------------	----------------

DECLARATION OF CONFORMITY - DECLARATION DE CONFORMITÉ - KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

APPENDICE - I	Pag.138
----------------------	----------------

TARGHETTA IDENTIFICAZIONE PRODOTTO - PRODUCT IDENTIFICATION PLATE - ETIQUETTE D'IDENTIFICATION DU PRODUIT - DAS PRODUKT-TYPENSCHILD - PLACA DE IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

APPENDICE - 2	Pag.140
----------------------	----------------

ELENCO COMPONENTI - COMPONENT LISTS - LISTE DES PIÉCES - PARTS LIST

APPENDICE - 3	Pag.146
----------------------	----------------

DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - FICHE TECHNIQUE - TECHNISCHE DATEN - ESPECIFICACIONES

APPENDICE - 4	Pag.156
----------------------	----------------

RIPILOGO SCHEMI ELETTRICI FORNI - OVENS ELECTRICAL DIAGRAMS - RÉSUMÉ DIAGRAMMES ÉLECTRIQUES - ZUSAMMENFASSUNG SCHALTPLÄNE - CABLEADO DEL HORNO

EINLEITUNG

Die „NERONE ÖFEN“ sind in Übereinstimmung mit den gesamten Gemeinschaftsnormen über den freien Verkehr von gewerblichen und kommerziellen Produkten in EU-Ländern hergestellt worden.

Bevor Sie mit jeglicher Arbeit am Produkt beginnen, ist es ratsam, die Betriebs- und Wartungsanleitung aufmerksam durchzulesen. Darüber hinaus ist es wichtig, alle geltenden Vorschriften (Be- und Entladevorrichtung, Installation des Produkts, elektrische Verbindungen, die Positionierung des Produkts, Entsorgung von Material) zu befolgen.

Daher werden die Einheiten mit der ganzen von diesen Normen auferlegten Dokumentation geliefert.

Die Firma übernimmt keine Haftung für Schäden, Unfälle oder Störungen durch Nichteinhaltung der Normen, einschließlich der Nichtbeachtung der Anweisungen des vorliegenden Handbuchs. Darüber hinaus übernimmt die Firma keine Verantwortung, wenn der Benutzer Änderungen, Varianten anbringt oder wenn nicht zugelassenes Zubehör installiert wird.

Die Wartung erfordert einfache Arbeiten, welche ausschließlich durch spezialisiertes Fachpersonal ausgeführt werden darf.

VERWENDUNG DES HANDBUCHS

Die Bedienungs- und Wartungsanleitung ist Bestandteil des Ofens. Sie ist während der ganzen Lebensdauer des Geräts intakt und an einem sicheren Ort aufzubewahren, selbst wenn das Gerät an einen anderen Benutzer übergegangen ist. Die Bedienungsanleitung muss von Bedienern und Wartungspersonal konsultiert werden und in der Nähe der Einheit zu versorgen.

Die Ausstattung umfasst alle von den geltenden Regelungen erforderlichen Unterlagen, welche in der Planungs- und Herstellungsphase erlangt worden sind. Sämtliche in diesem Handbuch beschriebenen Anleitungen sind dazu da, dem Bediener und qualifizierten Techniker dabei zu helfen, alle Arbeiten im Zusammenhang mit Installation, Anschlüssen, Benutzung und Wartung der Anlage auf eine sichere und korrekte Art durchzuführen. Die Bedienungs- und Wartungsanleitung beinhaltet Informationen zur Handhabung der Einheit mit einem besonderen Augenmerk auf die Sicherheit.

AUFBEWAHRUNG DER ANLEITUNG

Es ist ratsam, die Anleitung mit Sorgfalt und so, dass ihr Inhalt nicht beeinträchtigt wird, zu behandeln. Der Benutzer darf unter keinen Umständen Teile der Anleitung entfernen oder neu schreiben.

Bewahren Sie die Anleitung an einem vor Feuchtigkeit und Hitze geschützten Ort auf. Die Bedienungsanleitung sollte in der Nähe der Einheit aufbewahrt werden, damit die Bediener sie leicht konsultieren können. Die Anleitung muss auch nach jedem Nachschlagen an seinen Ort zurückgebracht werden. Ferner ist sie während der ganzen Lebensdauer der Ausrüstung aufzubewahren und an jeglichen künftigen Benutzer oder Besitzer zu übergeben.

DER HERSTELLER BEHÄLT SICH DAS RECHT VOR, OHNE VORHERIGE ANKÜNDIGUNG AN SEINEM PRODUKT TECHNISCHE ÄNDERUNGEN ANZUBRINGEN



VORSICHT

Das Unternehmen stellt, in der Eigenschaft des Herstellers der Ausrüstungen, auf die sich dieses Betriebs- und Wartungshandbuch bezieht, keine Materialien oder aktive Objekte her, die für den Lebensmittelkontakt geeignet sind (Art. 1 Absatz 2 Buchstabe a) der EG-Verordnung 1935/2004), Außerdem übertragen alle für die Herstellung der genannten Ausrüstungen verwendeten Materialien vernünftigerweise unter normalen oder vorhersehbaren Einsatzbedingungen (Art. 1 Absatz 2 Buchstabe c) der EG-Verordnung 2023/2006) ihre Bestandteile nicht auf die Lebensmittelprodukte, was auch von Labortests bestätigt wurde.

Ebenso müssen alle Lebensmittelprodukte vom Benutzer durch Verpackungen oder Behälter geschützt werden und daher vor Materialien und Gegenständen, unter Anwendung der EG-Verordnung 1935/2004 mit ausdrücklichem Hinweis auf die EG-Verordnung 2023/2006, welche die Normen in Bezug auf gute Herstellungspraxis (GMP) festlegt, von denen sich der Hersteller der genannten Ausrüstungen nicht betroffen sieht.

BESCHREIBUNG DER OFENLINIEN

Dieses Handbuch bezieht sich auf für die professionelle Zubereitung von Lebensmitteln geeignete, elektrische "KONVEKTIONSÖFEN". Für den internen Gebrauch, nicht für die Lebensmittelpflege geeignet.

Kocharten und Öfen:

KOCHEN MIT KONVEKTION:

	KONVEKTION MIT HEIZELEMENTVENTILATOREN Die Öfen sind mit mechanischer Belüftung ausgestattet, die eine gleichmäßige Verteilung der heißen Luft im Gar-Raum ermöglicht.
--	--

DELTA T KOCHEN (optional):

Diese Art des Kochens hält eine konstante Temperaturdifferenz zwischen dem Ofenraum und dem Kern der Nahrung durch den Kerntemperaturfühler.

COTTURA CON FUNZIONI (VERSIONI CON RESISTENZA NELLA CAMERA DI COTTURA)

	GRILL MIT KONVEKTION
	GRILL
	NUR CONVECTION (KÜHLUNG)
	KONVEKTION MIT HEIZELEMENTVENTILATOREN Die Öfen sind mit mechanischer Belüftung ausgestattet, die eine gleichmäßige Verteilung der heißen Luft im Gar-Raum ermöglicht.

REGENERATION:

Erhitzung und optimale Regeneration von vorgekochten Speisen oder abgetöteten Lebensmittel.



VORSICHT

Alle Vorgänge in Bezug auf folgende Punkte:

- "1 POSITIONIERUNG" Pag. 88
- "2 ELEKTRISCHE ANSCHLÜSSE UND ERDUNG" Pag. 89
- "4 REINIGUNG" Pag. 90
- "6 WARTUNG" Pag. 93

Ist durch hochqualifiziertes technisches Personal durchzuführen.

I POSITIONIERUNG

Vor dem Entladen / Runterladen und Positionieren des Ofens im Innern des Ladens / der Küche bitten wir Sie freundlich, diese Bedienungsanleitung sorgfältig durchzulesen insbesondere die Kapitel über: Entladen/ Beladen, Maße, Gewicht, Verdampfendes Wasserbecken, verstellbare Füße, elektrische Anschlüsse und Wartungsvorgänge.

I.1 TRANSPORT



NO

SI

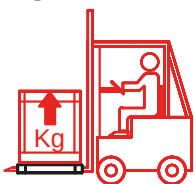


Wir empfehlen Ihnen, den Ofen immer in aufrechter Lage zu transportieren (wie auf der Packung erwähnt).



Neigen Sie das Produkt nicht!

I.2 RUNTERLADEN - ENTLADENUN / LÄNGE / GEWICHTE



Die Entladungs-/Beladungsverfahren sollten durch einen Hubwagen oder durch einen von qualifizierten und autorisierten Mitarbeitern geführten Gabelstapler durchgeführt werden. Wir lehnen jede Haftung für die Nichteinhaltung der derzeit geltenden Sicherheitsvorschriften ab.

Vor Beginn der Vorgänge zur Entladung, Positionierung und Installation für die Kühl-Serve-over-Anzeige im Laden / Küche nach dem Modell der Kühl- Serve-over-Anzeige, lesen Sie bitte die Angaben im Anhang mit den technischen Daten "APPENDICE - 3" Pag. 146. Für den Umschlag des Ofens wird, falls erforderlich, die Verwendung eines Gabelstaplers empfohlen. Heben Sie den Ofen nicht unter Verwendung des Griffs oder des Frontglases, sondern ergreifen Sie ihn an den Seiten. **Der Hersteller lehnt jegliche Verantwortung für Arbeiten ab, die ohne Einhaltung der obigen Sicherheitsmaßnahmen durchgeführt worden sind.**

I.3 VERPACKUNG

Prüfen Sie bei der Anlieferung, ob die Verpackung intakt ist und dass während des Transports kein Schaden aufgetreten ist. Entfernen Sie die Befestigungselemente, das die Schachtel an seine Palette hält und entfernen Sie die externe Karton-Schachtel; stellen Sie sie in die richtige Position und entfernen Sie die weiße Schutzklebefolie vom Edelstahl. Die Rückgewinnung und das Recycling von Verpackungsmaterialien wie Kunststoff, Eisen, Karton, Holz helfen bei der Einsparung von Rohmaterial und reduzieren den Abfall. Bitte konsultieren Sie Ihr lokales Adressbuch für die Stelle zur Entsorgung von Materialien und eine zugelassene Mülldeponie.

I.4 POSITIONIERUNG

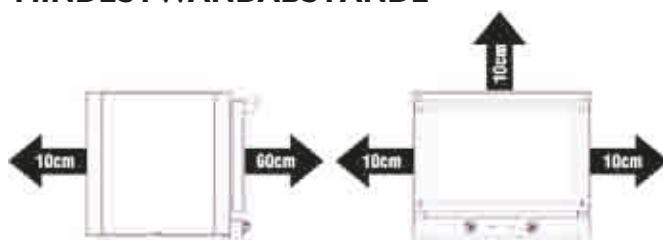


VORSICHT

Um ein reibungsloses Funktionieren des Produktes zu ermöglichen, beachten Sie bitte die folgenden Richtlinien:

- Entfernen Sie vor dem Aufstarten des Ofens die Schutzklebefolie vom Edelstahl.
- Stellen Sie sicher, dass alle Be- und Entlüftungsöffnungen des Ofens frei von Hindernissen sind.
- **Die Rückwand, wo Sie den Backofen legen müssen aus nicht brennbaren vorgenommen werden.**
- Platzieren Sie den Ofen in eine perfekte horizontale Position, damit er korrekt arbeiten kann.

I.5 MINDESTWANDABSTÄNDE



Um eine gute Leistung des Gerätes zu ermöglichen, sind während der Installation die Mindestwandabstände einzuhalten.

HALTEN SIE EINEN MINDESTABSTAND VON 10 CM VON DER RÜCKSEITE UND DEN SEITEN DES OFENS EIN



VORSICHT

Heißer Dampf kann entweichen (es besteht die Gefahr von Verbrennungen).

2 ELEKTRISCHE ANSCHLÜSSE UND ERDUNG

2.1 ELEKTRISCHE STROMVERSORGUNG



Die Installation und die elektrischen Anschlüsse müssen in Übereinstimmung mit den geltenden elektrischen Vorschriften durchgeführt werden. Diese Arbeiten sind von qualifiziertem Personal durchgeführt werden. **Der Hersteller lehnt jegliche Verantwortung für Schäden ab, die durch die Nichteinhaltung der oben genannten geltenden Normen entstanden sind.**

Siehe elektrische Diagramme des Geräts am Ende dieses Handbuchs "APPENDICE - 4" Pag. 156.

VOR DEM ANSCHLIESSEN:

Vor dem Einstecken des Geräts ist es notwendig, **es komplett und sorgfältig zu reinigen**. Benutzen Sie dazu warmes Wasser ohne aggressive Reinigungsmittel und trocknen Sie mit einem weichen Tuch alle feuchten Teile ab (lesen Sie aufmerksam das Kapitel "4 REINIGUNG" Pag. 90).

Zur Durchführung eines korrekten Einsteckens ist wie folgt vorzugehen:

- **Bringen Sie einen Fehlerstromschutzschalter an und stellen Sie sicher**, dass die Frequenz / Spannung der Linie mit denen auf dem Typenschild des Ofens übereinstimmen.
- **Überprüfen Sie, ob die Versorgungsspannung am Klemmpunkt nominal + -10%** beim Einschalten ist.
- **Es ist ratsam, einen zweipoligen Trennschalter mit einer Öffnung der Kontakte von mindestens 3 mm oberhalb des Steckers zu montieren**. Dieser Schalter ist obligatorisch, wenn die Ladung größer als 1000 Watt oder wenn er direkt ohne die Verwendung des Steckers verbunden wird, und sollte in der unmittelbaren Umgebung des Ofens so angebracht werden, dass er im Wartungsfall vom Techniker gut sichtbar ist.
- **NUR FÜR 3-PHASE MODELLEN: Zuvor einen Schalter mit einem Abstand der Kontaktöffnung** installieren, der eine komplette Abtrennung unter den Bedingungen der Überspannungskategorie III gemäß den Vorschriften der Installation erlaubt.
- **Es ist notwendig, dass der Anschlussquerschnitt der Leistungsaufnahme der Einheit entspricht.**
- **Das Gesetz verlangt, dass das Gerät geerdet ist; daher ist es notwendig, es an eine effiziente Erdverbindung anzuschließen.**



- **Der elektrische Stecker des Ofens muss immer an eine fixe Steckdose angeschlossen sein.**
- **Es ist verboten, den Stecker des Ofens an ein Verlängerkabel und / oder Minderer anzuschließen.**



VORSICHT

Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um jegliche Gefahr zu vermeiden

2.2 ANSCHLUSS AN DIE ÄQUIPOTENTIALKLEMMEN



Schließen Sie den Ofen an der Erde an und führen Sie ihn in das äquipotentielle System ein. Die für diesen Zweck geeignete Klammer befindet sich an der Rückseite des Ofens und ist mit dem internationalen Symbol auf der Abbildung gekennzeichnet.

3 VORBEREITUNG DES OFENS FÜR DEN ERSTEN EBRAUCH

3.1 VORBEREITUNG DES OFENS FÜR DEN ERSTEN GEBRAUCH

- Gitterhalter und/oder Backbleche aus dem Innern des Ofens entfernen.
- Vor dem ersten Gebrauch den Ofen reinigen (siehe Kapitel Reinigung)

3.2 STARTEN DES OFENS



VORSICHT

Bevor Sie das Gerät einschalten, ist Folgendes zu überprüfen:

- Hände dürfen weder nass noch feucht sein
- Ofenoberflächen müssen trocken sein
- Dass die Ofentür geschlossen ist. Ist dies nicht der Fall, interveniert der Sicherheitsschalter und blockiert den Betrieb des Ofens. Beim Schließen der Tür nimmt er seine Tätigkeit wieder auf.

Nach den oben aufgeführten Überprüfungen kann der Ofen gestartet werden.

4 REINIGUNG

4.1 OFENREINIGUNG

Alle Arbeiten müssen an der stationären Einheit durchgeführt werden. Dazu muss der Ofen durch Ausziehen des Netzsteckers vom Stromnetz getrennt werden. Warten Sie, bis der Ofen abgekühlt ist und beginnen Sie dann mit der Reinigung oder Wartung. Wir empfehlen, wenigstens die erste Reinigung durch Fachpersonal ausführen zu lassen.



Vorsicht! Während der Reinigungsarbeiten ist es sehr ratsam, Arbeitshandschuhe zu tragen.

Es ist umgänglich, die inneren und äusseren Ofenteile täglich zu reinigen.



VORSICHT

Vermeiden Sie Produkte, die Chlor und seine verdünnten Lösungen, Natronlauge, scheuernde Reinigungsmittel, Salzsäure, Bleichmittel oder andere Produkte enthalten, die kratzen oder reiben können.

An jedem Ende des Kochzyklus entfernen Sie die Gitter oder die Backbleche, reinigen und trocknen die Teile innerhalb und außerhalb des Ofens unter Verwendung von nur warmem Wasser mit einem milden Reinigungsmittel. Trocknen Sie dann sorgfältig alle nassen Teile mit einem weichen Tuch ab.

Keinen Wasserstrahl und / oder Hochdruckdüsen verwenden, um die Teile innerhalb und außerhalb des Ofens zu waschen, denn die elektrischen Komponenten könnten beschädigt werden.

4.2 REINIGUNG DER KOCHKAMMER

Nach jedem Garprozess muss der Kolben (Kochkammer) je nach Verwendung des Ofens von Speiseresten und

Fett gereinigt werden;

Zum Reinigen des Backofens ist ein fettlösendes Mittel geeignet, wobei die Angaben, Gebrauchsanweisungen und Warnhinweise zu beachten sind.

Wir weisen darauf hin, dass für die Reinigung der Kochkammer der Ofen eingeschaltet werden und auf Temperatur gebracht werden kann und daher Folgendes zu beachten ist:

- Den auf Temperatur gebrachte Ofen vorsichtig öffnen und dabei auf Haut und Augen achten.
- Aus dem Innern der Kammer Gitter oder Bleche entnehmen und dieses separat reinigen;

4.3 GLASREINIGUNG



VORSICHT

Wir empfehlen, die Reinigung bei abgekühltem Glas vorzunehmen.

Verwenden Sie niemals Schleifmaterial, wie beispielsweise Scotch-Bryte Scheuerschwamm, Metallschwämme oder Ähnliches.

Konsultieren Sie für eine gründlichere Reinigung den Abschnitt "6.3 ENTFERNEN INNENSCHIEBE UND ER-SATZ" Pag. 94

4.4 LÜFTERREINIGUNG

Überprüfen Sie regelmäßig die Sauberkeit des Lüfters, und achten Sie dabei darauf, dass sich an den Ventilatorflügeln nicht mit der Zeit überschüssiges Fett ansammelt. Benutzen Sie ein Spezialprodukt für Stahl.

Konsultieren Sie für eine gründlichere Reinigung den Abschnitt "6.6 ENTFERNEN LÜFTERMOTOR UND ER-SATZ" Pag. 97

5 ALLGEMEINE RICHTLINIEN



VORSICHT

Es kann heißer Dampf entweichen (es besteht Verbrennungsgefahr)

Benutzen Sie den Ofen ausschließlich zum Garen von Lebensmitteln.

Die Entwicklung von Dampf aus dem Ofen kann zu rutschigem Boden führen.

Wenden Sie bei heißen Speisen geeignete Schutzmittel an.



VORSICHT

Verbrennungsgefahr bei Berührung! Während des Betriebs werden die Frontscheibe, das Heizelement auf der Oberseite der Kochkammer (nur für Modelle mit Grill), die inneren Bleche und Gitter erhitzt und erreichen hohe Temperaturen. Warten Sie, bis sie abkühlen und entfernen Sie sie dann mit Arbeitshandschuhen.



VORSICHT

Die vorliegende professionelle Ausrüstung darf nur von Personen im Erwachsenenalter (> 18 Jahre in Europa oder andere vom örtlichen, gesetzlichen Kompendium festgelegte Grenzen), die bezüglich dem Gesundheitsschutz und der Sicherheit am Arbeitsplatz angemessen geschult und ausgebildet sind, unter normalen psychophysischen Bedingungen verwendet und gereinigt werden. Die professionelle Ausrüstung kann auch von Auszubildenden in Projekten mit dualer Ausbildung unter der Voraussetzung einer strengen Aufsicht seitens Tutoren im oben genannten Erwachsenenalter gemäß dem geltenden örtlichen, gesetzlichen Kompendium verwendet werden; dies gilt für Auszubildende unter normalen psychophysischen Bedingungen, die bezüglich dem Gesundheitsschutz und der Sicherheit am Arbeitsplatz angemessen geschult und ausgebildet sind.



**Halten Sie sich immer fern vom in Betrieb stehenden Gerät, wenn die Klappe geöffnet wird.
Das Gerät soll nicht benutzt werden, wenn es auf dem Boden steht.**



VORSICHT

- Es ist verboten, den Ofen in der Nähe leicht entzündbarer Wände zu positionieren, berücksichtigen Sie dies bei der Auskleidung und Isolation solcher Zonen
- Den Ofen nicht in der Nähe von Wänden, Trennwänden, Dekorationen, Kunststofflaminat oder Dichtungsmaterial platzierendenn die Ofenwände könnten heiß sein kann und daher solche Materialien beschädigen (Blasenbildung oder Verformung der Oberfläche oder Ablösung der Beschichtung).
- Keine Bleche verwenden, die höher als notwendig sind. Die Ränder sind Barrieren für die Luftzirkulation
- Heben Sie den Ofen nicht durch Fassen am Griff oder an der Frontscheibe an, sondern greifen Sie ihn an den Seiten fest.
- Den Ofen nicht direkter Sonneneinstrahlung und allen anderen Formen von Wärmeeinstrahlung aussetzen
- Das Produkt nicht im Innern eines Raums mit hoher relativer Luftfeuchtigkeit positionieren (mögliche Kondenswasser-Bildung).
- Das Produkt nicht in einer geschlossenen Nische oder gegen die Wand positionieren.
- Keine entzündbaren Flüssigkeiten oder Gase in der Nähe des Ofens aufbewahren; wenn das Gerät unvorsehen in Betrieb gesetzt wird, könnte ein Brand verursacht werden.
- Lüftungsöffnungen des Ofens nicht behindern.
- Den Ofen nicht in einer zurückgezogenen Position benutzen.
- Kein Material, Schachteln oder Ähnliches auf den Ofen stellen und den gesamten Umfang frei lassen so dass die Luft zirkulieren kann. Es gehört zur guten Regel, den gesamten Bereich um das Gerät herum sauber zu halten.
- Auf den heißen Kochzonen keine in Aluminiumfolie eingewickelte Lebensmittel, Plastikbehälter oder Tücher legen
- Kein heißes Material auf den Ofen stellenwie Behälter, Gitter und/oder Platten
- Keine schweren Gegenstände an die geöffnete Ofentür lehnen, damit diese nicht beschädigt wird
- Die Kochfläche nicht als Ablage- oder Arbeitsfläche benutzen.
- Keine Gewichte an den Griff der Ofentür hängen.

Stellen Sie sicher, dass keine elektrischen Kabel von anderen Geräten in der Nähe des Ofens verwendet werden und nicht in Kontakt mit heißen Teilen kommen.



VORSICHT

Beim Austausch von Teilen und wenn das Ziehen des Steckers vorgesehen ist, muss der Betreiber von jedem Punkt aus, auf den er Zugang hat, prüfen können, ob der Stecker getrennt bleibt.

5.1 LEBENSMITTELBELADUNG

Der Ofen ist nur zum Garen von Lebensmittel geeignet.



Während der Reinigungsarbeiten ist es sehr ratsam, für hohe Temperaturen geeignete Arbeitshandschuhe zu tragen.

5.2 ABSTAND ZWISCHEN BLECHEN UND/ODER GITTERN

Lasciare un'adeguata distanza tra i piani in modo che l'aria calda possa circolare direttamente sopra e sotto il cibo da cuocere. Il prodotto da cucinare non deve sbordare dalle teglie o dai recipienti.



ATTENTION

GEFAHR! Kippgefahr mit Ofen größer als 1,6 m

6 WARTUNG

Alle Wartungsarbeiten, Reinigung und Reparaturen müssen mit dem Gerät in der Stopp-Position und bei getrennter Stromversorgung durchgeführt werden.

Diese Wartungsarbeiten dürfen nur durch Fachpersonal durchgeführt werden.

Beim Austausch von Teilen und wenn das Ziehen des Steckers vorgesehen ist, muss klar angegeben sein, dass dies der Fall sein muss und der Betreiber muss von jedem Punkt aus, auf den er Zugang hat, prüfen können, ob der Stecker getrennt bleibt.



VORSICHT

Alle dieses Vorgänge sind durch qualifizierte Techniker auszuführen!



VORSICHT

Immer warten, bis der Ofen abgekühlt ist und darauf achten, dass die Heizelemente nicht an ihrer Innenseite berührt werden. Anschließend den Austausch vornehmen.



Vorsicht! Während der Wartungsarbeiten ist es sehr ratsam, Arbeitshandschuhe zu tragen.

6.1 PERIODISCHE KONTROLLEN

Es ist wichtig, in regelmäßigen Abständen (mindestens einmal jährlich) eine vollständige Systemprüfung durch qualifizierte Techniker vorzunehmen, und zwar wie folgt:

- der Wartungszustand der elektrischen Anlage ist komplett sicher.
- die Tür schließt korrekt und die Dichtungen sind nicht zerdrückt
- korrekter Betrieb der Ventilatoren
- Funktionstüchtige Lampe
- Kontrollieren Sie regelmäßig die Integrität der Türdichtung des Ofens:

6.2 TÜRDICHTUNG ENTFERNEN UND ERSATZ

Alle Ofenmodelle sind mit einer Dichtung versehen, die beim Reinigen und Ersetzen leicht herausziehbar ist.

Kontrollieren Sie regelmäßig die Integrität der Türdichtung des Ofens

Per un'accurata pulizia del forno, la guarnizione è ad incastro quindi facilmente rimovibile come segue:

1) Smontare la porta come indicato nel paragrafo 6.3.

2) Tirare delicatamente verso l'esterno un angolo della guarnizione e sfilarla dall'alloggiamento.

Sostituire la guarnizione e rimontare la porta del forno effettuando la procedura descritta nel paragrafo 6.3 inversamente



6.3 ENTFERNEN INNENSCHETBE UND ERSATZ

Im Falle einer Beschädigung und / oder bei Austausch der Frontscheibe sind die Glasteile sicherzustellen. Eine Dispersion in der Umwelt ist zu vermeiden. Achten Sie nach dem Glasbruch auf eine vorsichtige Handhabung des Glases, damit Sie sich nicht schneiden.

Stellen Sie sicher, dass der Ofen ausgeschaltet ist oder warten Sie solange, bis er abgekühlt ist. Zur Erleichterung bei den Reinigungsarbeiten können die internen Gläser, aus denen die Türe besteht, demonstrier werden.

- 1) Tür öffnen
- 2) Mit Innensechskantschlüssel die 2 internen Glasblöcke lösen
- 3) Blöcke unter Befolgung der von den Pfeilen angegebenen Bewegung in die geöffnete Position verschieben
- 4) Das innere Glas durch sorgfältiges Ziehen nach oben entfernen.

Führen Sie die Reinigung oder den Austausch des Glases durch und montieren Sie die oben beschriebenen Komponenten wieder, indem Sie die die oben beschriebene Prozedur umgekehrt ausführen.



6.4 ENTFERNEN DER OFENTÜR UND ERSATZ



VORSICHT

Seien Sie vorsichtig beim Entfernen der Klappe des Geräts, denn sie ist schwer!

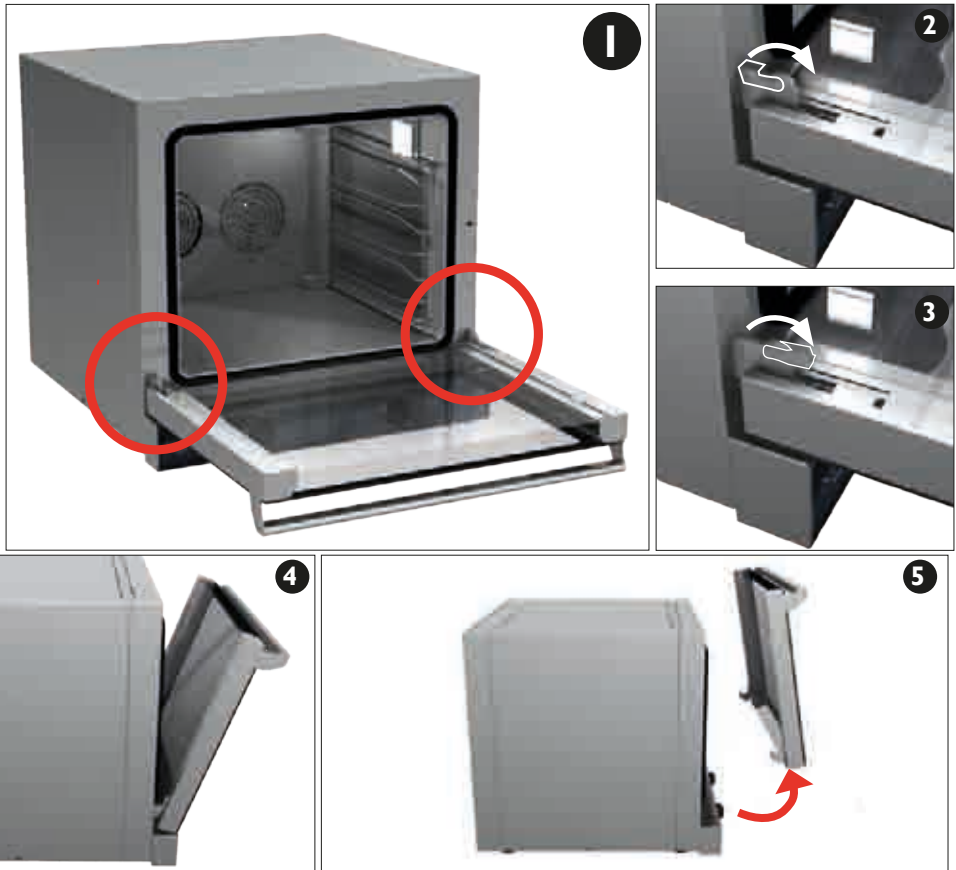
Es ist ratsam, die Ofentür zu entfernen und sie sorgfältig auf einer Ebene zu positionieren.

1/2/3) Türe komplett öffnen und die 2 Haltevorrichtungen um circa 30° drehen.

4) Fassen Sie die Tür an beiden Seiten mit beiden Händen, schließen Sie sie teilweise, bis sie sich bei einem Öffnungswinkel von ca. 30 ° blockiert (die Enden der 2 Haltevorrichtungen müssen sich auf das Gehäuse des Türscharniers klemmen).

4/5) Heben Sie die Tür nach oben an und ziehen Sie sie aus den am Ofen angebrachten Halterungen des Scharniers.

Zur erneuten Montage der Türe das Scharnier in die eigens dazu vorgesehenen Halterungen am Ofen einfügen und sie komplett öffnen. Die 2 Scharnierhaltevorrichtungen wieder in die Originallage positionieren, d.h. zum Ofen gerichtet.



6.5 ENTFERNEN DER LAMPE UND ERSATZ



VORSICHT

Gefahr von elektrischen Schlägen und Verbrennungen!

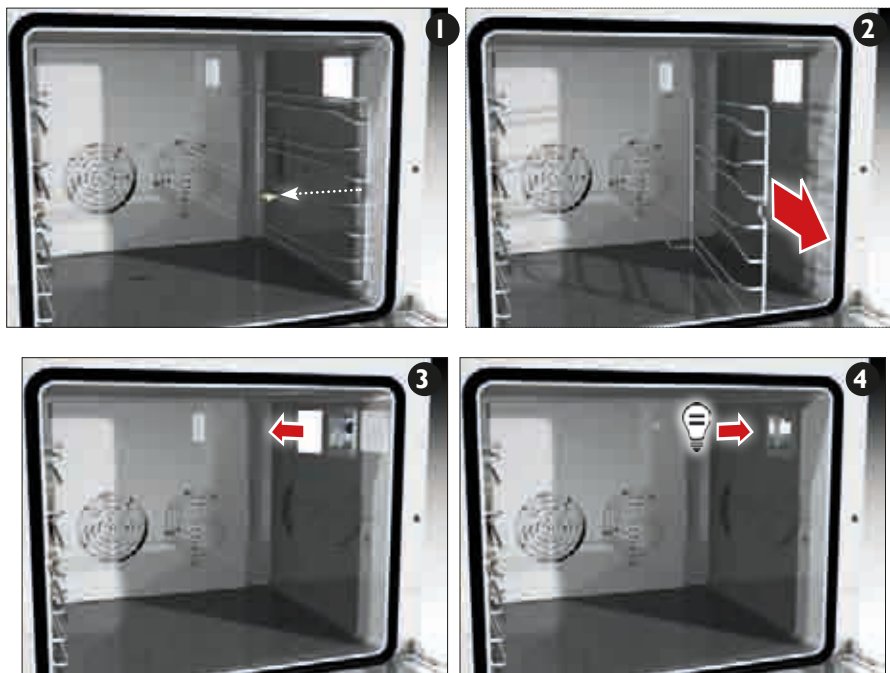
Schalten Sie den Ofen aus und trennen Sie ihn von der elektrischen Stromversorgung bevor Sie die Lampe des Ofens ersetzen.

Breiten Sie ein Tuch auf dem Ofenboden aus, damit die Lampe bei eventuellem Runterfallen geschützt ist. Seien Sie vorsichtig bei der Handhabung.

Den Ofen ausschalten und ihn vom Stromnetz trennen. Überprüfen Sie, ob der Ofen abgekühlt ist.

- 1) Schrauben Sie die Befestigungsklinke der Halter der internen Ofenbleche manuell los (Lampenseite)
- 2) Entfernen Sie den Halter der internen Bleche sorgfältig
- 3) Ziehen Sie die Lampenabdeckung aus Glas manuelle heraus.
- 4) Lösen und entfernen Sie die Lampe und ersetzen Sie sie durch eine eine mit der gleichen Leistung und dem gleichen Anschluss (für hohe Temperaturen).

Nach dem Austausch der Lampe montieren Sie die Komponenten des Ofens wieder, indem Sie die die oben beschriebene Prozedur umgekehrt ausführen.



VORSICHT

Starten Sie den Ofen nicht, ohne die Lampenabdeckung wieder positioniert zu haben!

6.6 ENTFERNEN LÜFTERMOTOR UND ERSATZ

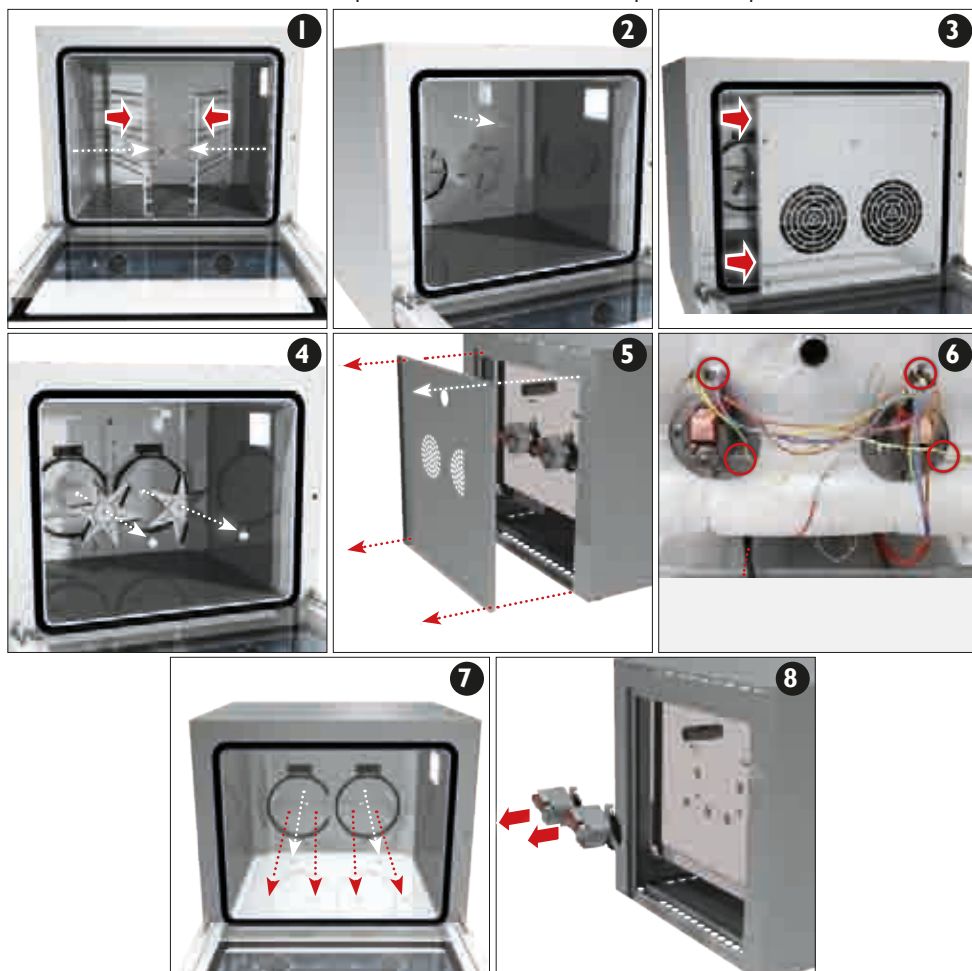
Schalten Sie den Ofen aus und trennen Sie ihn von der elektrischen Stromversorgung bevor Sie den Lüfter-Motor ersetzen.

Ersetzen Sie den Lüfter-Motor mit einem Motor mit den gleichen Eigenschaften von Spannung und Strom.

- 1) Schrauben Sie die 2 Befestigungsklinken der Halter der internen Ofenbleche manuell los und ziehen Sie sie sorgfältig heraus.
- 2) Schrauben Sie die zentrale Schraube, welche den Lüfterschutz befestigt, mit einem Sechskantschlüssel Nr. 5 los.
- 3) Entfernen Sie den Lüfterschutz (Carter der Lüfter) sorgfältig.
- 4) Schrauben Sie die 2 Muttern, welche die Lüfter an den 2 Motoren befestigt, los und ziehen Sie die 2 Lüfter heraus.
- 5/6) Entfernen Sie die Rückseite des Ofens und trennen Sie die Drähte, welche die Widerstände und Motoren verbinden.
- 7/8) Schrauben Sie die 3 Befestigungsschrauben für jeden Motor, die im Innern der Kochkammer positioniert sind, los und ziehen Sie den Motor sorgfältig von hinten heraus.

Nach dem Austausch des Motors montieren Sie die Komponenten des Ofens wieder, indem Sie die oben beschriebene Prozedur umgekehrt ausführen.

Sostituire il motore e rimontare i componenti del forno effettuando la procedura sopra descritta inversamente

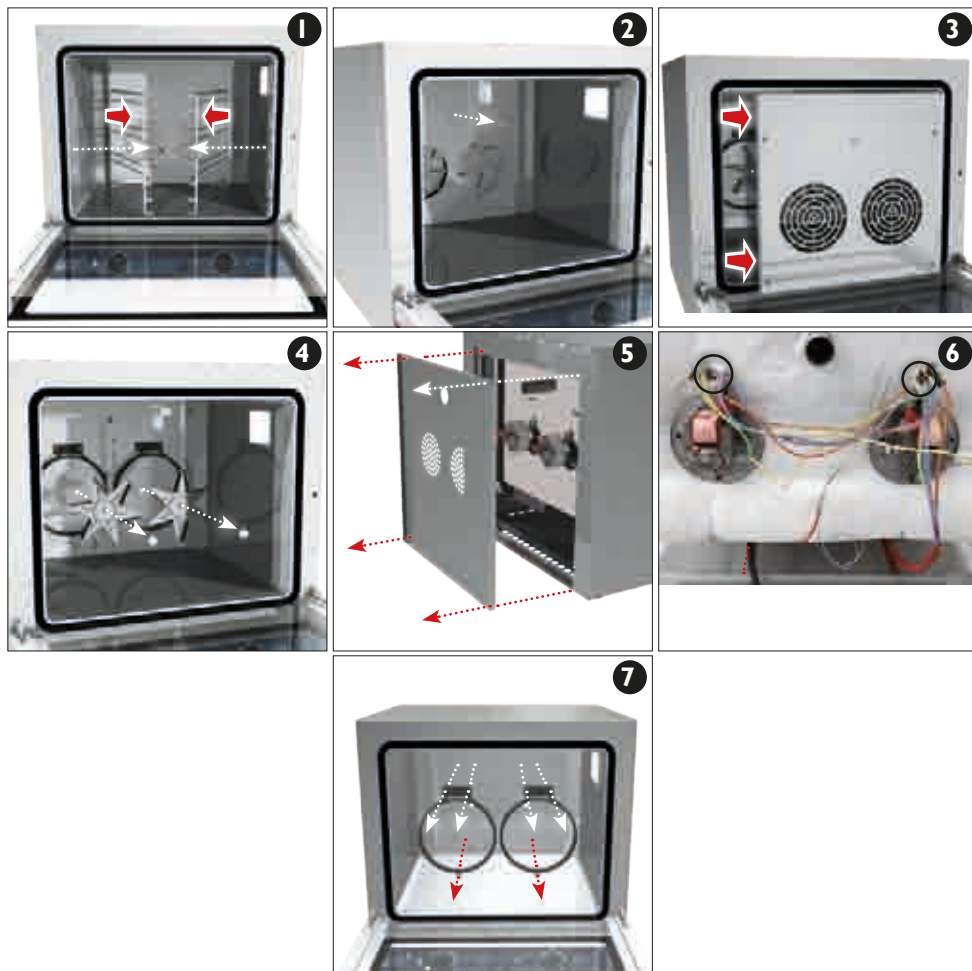


6.7 ENTFERNEN DER HEIZELEMENTE UND ERSATZ

Schalten Sie den Ofen aus und trennen Sie ihn von der elektrischen Stromversorgung bevor Sie die Heizwiderstände ersetzen.

- 1) Schrauben Sie die 2 Befestigungsklinken der Halter der internen Ofenbleche manuell los und ziehen Sie sie sorgfältig heraus.
- 2) Schrauben Sie die zentrale Schraube, welche den Lüfterschutz befestigt, mit einem Sechskantschlüssel Nr. 5 los.
- 3) Entfernen Sie die Schutzabdeckung der Lüfter sorgfältig.
- 4) Schrauben Sie die 2 Muttern, welche die Lüfter an den 2 Motoren befestigt, los und ziehen Sie die 2 Lüfter heraus.
- 5) Entfernen Sie das Rückenteil des Ofens und trennen Sie die Drähte, welche die Widerstände verbinden.
- 7/8) Schrauben Sie die 3 Befestigungsschrauben für jede der 2 Widerstände los und ziehen Sie sie sorgfältig heraus.

Nach dem Austausch der Widerstände montieren Sie die Komponenten des Ofens wieder, indem Sie die oben beschriebene Prozedur umgekehrt ausführen.

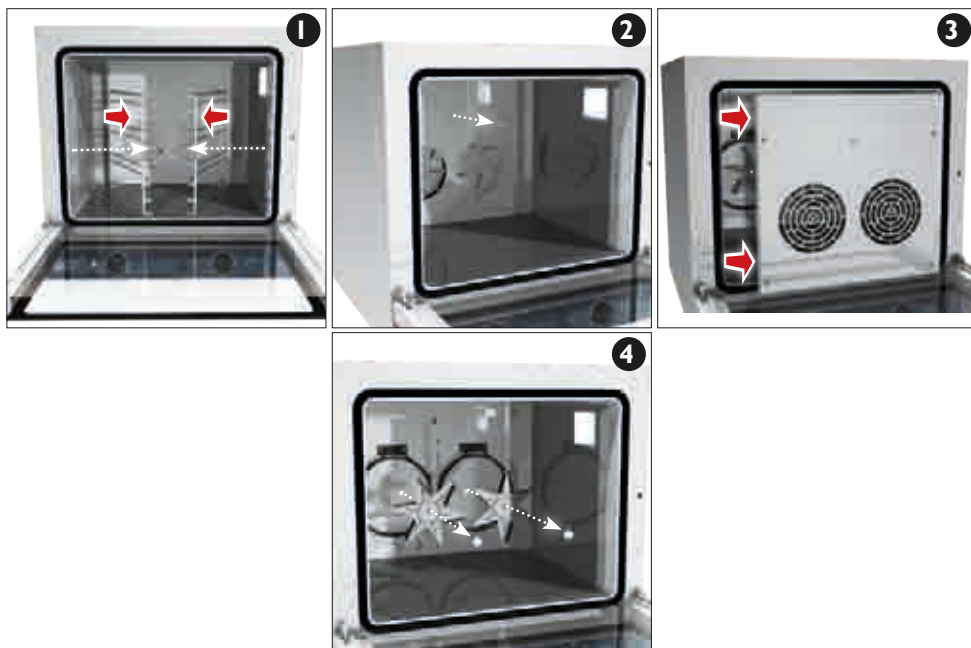


6.8 ENTFERNEN DER LÜFTER UND ERSATZ

Schalten Sie den Ofen aus und trennen Sie ihn von der elektrischen Stromversorgung bevor Sie die Lüfter ersetzen.

- 1) Schrauben Sie die 2 Befestigungsklinken der Halter der internen Ofenbleche manuell los und ziehen Sie sie sorgfältig heraus.
- 2) Schrauben Sie die zentrale Schraube, welche den Lüfterschutz befestigt, mit einem Sechskantschlüssel Nr. 5 los.
- 3) Entfernen Sie den Lüfterschutz (Carter der Lüfter) sorgfältig.
- 4) Schrauben Sie die 2 Muttern, welche die Lüfter an den 2 Motoren befestigt, los und ziehen Sie die 2 Lüfter heraus.

Nach dem Austausch der Lüfter montieren Sie die Komponenten des Ofens wieder, indem Sie die die oben beschriebene Prozedur umgekehrt ausführen.



6.9 VERHALTEN BEI STÖRUNGEN ODER LÄNGERER INAKTIVITÄT

- Schalten Sie den Ofen aus und trennen Sie ihn von der elektrischen Stromversorgung:
- Setzen Sie sämtliche Griffe des Bedienfelds auf Null.
- Benachrichtigen Sie den technischen Service (nur bei Störungen).
- Reinigen Sie das Gerät innen und außen.

Sollte das Gerät für längere Zeit nicht in Betrieb gesetzt werden, ist es mit eine Tuch abzudecken.

7 ABFALLMANAGEMENT - ENTSORTUNG DER MATERIALIEN

7.1 MÜLLENTSORGUNG



Elektrische und elektronische Teile des Gehäuses, aus denen das Gerät besteht, wie Lampen, elektronische Steuerung, elektrische Schalter, Elektromotoren und andere elektrische Geräte im Allgemeinen müssen nach den Verfahren der im jeweiligen Land geltenden Vorschriften entsorgt und / oder vom Hausmüll getrennt wiederverwertet werden. Vermeiden Sie das Zerstreuen der Materialien in der Umwelt.

Darüber hinaus sind alle Materialien, aus denen das Produkt besteht, wie Blech, Kunststoff, Gummi und Glas, und Ähnliches in Übereinstimmung mit den Verfahren der einschlägigen Vorschriften wiederzuverwerten und/oder zu entsorgen.

Wir erinnern daran, dass eine Missachtung der Regeln zur Entsorgung des Produktes seitens des Benutzers zur Anwendung der

Konsultieren Sie die Adressen in ihrem Gebiet für die Entsorgung der Produkte in der Mülldeponie und/oder im für die Verwaltung und Behandlung von Abfällen autorisierten Zentrum.



VORSICHT

Konsultieren Sie die Adressen in ihrem Gebiet für die Entsorgung der Produkte in der Mülldeponie und/oder im für Abfälle autorisierten Zentrum

7.1 ERSATZTEILBESTELLUNG

Nach Prüfung des Problems mit einem Fachtechniker, teilt man der kommerziellen Abteilung folgende Punkte mit:

- Modell des fahrbaren Kühlschranks
- Seriennummer des fahrbaren Kühlschranks
- Grund der Kontaktaufnahme mit dem Support.
- Menge der Ersatzteile

Eventuell ein Foto des zu bestellenden Elements anhängen.

8 MECHANISCHE REGLER



LEGENDA / LEGEND

	IT	EN	FR	DE
1	MANOPOLA TEMPERATURA	TEMPERATURE KNOB	BOUTON TEMPÉRATURE	TEMPERATURKNOPF
2	SPIA RESISTENZA	LIGHT "HEATER ELEMENTS"	VOYANT "CHAUFFAGE ELECTRIQUE"	LICHT HEIZELEMENTE
3	RIARMO MANUALE	MANUAL RESET	RÉARMEMENT MANUEL	HAND ZURÜCKSETZEN
4	SPIA "ON"	LIGHT "ON"	VOYANT "ON"	LICHT "ON"
5	MANOPOLA TEMPO	TIME KNOB	BOUTON TIME	ZEITKNOPF



LEGENDA / LEGEND

	IT	EN	FR	DE
1	MANOPOLA FUNZIONI	FUNCTIONS KNOB	FONCTION BOUTON	FUNKTIONSKNOPF
2	SPIA GRILL	LIGHT "GRILL"	VOYANT "GRILL"	LICHT GRILL
3	MANOPOLA TEMPERATURA	TEMPERATURE KNOB	BOUTON TEMPÉRATURE	TEMPERATURKNOPF
4	SPIA RESISTENZA	LIGHT "HEATER ELEMENTS"	VOYANT "CHAUFFAGE ELECTRIQUE"	LICHT HEIZELEMENTE
5	RIARMO MANUALE	MANUAL RESET	RÉARMEMENT MANUEL	HAND ZURÜCKSETZEN
6	SPIA "ON"	LIGHT "ON"	VOYANT "ON"	LICHT "ON"
7	MANOPOLA TEMPO	TIME KNOB	BOUTON TIME	ZEITKNOPF

9 DIGITALE STEUERUNG

FORNI NERONE DIGITALI - EKO



Den Ofen am grünen Hauptschalter 0/I einschalten (muss leuchten), am Display erscheint die Anzeige „Stb“.

Um einen Garvorgang einzustellen wie folgt vorgehen:

1. drücken. Anschließend wird die Gartemperatur (°C) angezeigt, die mit den Tasten und eingestellt werden kann.
2. Durch Drücken von wird die Garzeit angezeigt (gekennzeichnet durch seitliches AUX), die stets mit den Tasten und eingestellt werden kann. Die erste Zahl zeigt die Stunden an, die andern beiden Zahlen die Minuten.
3. Durch Drücken von wird „PrE“ angezeigt, das für Vorheizen steht. Der Ofen ist nun bereit, um mit dem Vorheizen zu beginnen. Um den Vorheiz-Vorgang zu starten „ START“ oder auch drücken.
4. Wenn Sie sich dafür entschieden haben zu drücken, wird anschließend „str“ Garen angezeigt und mit der Taste „ START “ kann der Garvorgang sofort gestartet werden (ohne Vorheizen).

Um ein bereits gespeichertes Rezept zu verwenden, gehen Sie wie folgt vor:

1. Drücken Sie und die Temperatur wird angezeigt.
2. Drücken Sie und die Nummer des Rezepts wird angezeigt.
3. Mit den Tasten kann das Rezept ausgewählt werden (Nummer).
4. Durch Drücken von wird das Rezept bestätigt.
5. Drücken Sie mehrmals (die Parameter werden nacheinander angezeigt) bis *PRE* erscheint, um mit dem Vorheizen zu beginnen. Drücken Sie oder bis *STR* erscheint, um den Garvorgang zu starten.

Während die Parameter nacheinander angezeigt werden, können sie auch abgeändert werden, um den Garvorgang, der gerade gestartet wird, zu verändern. Anschließend die Schritte ab Punkt 5 ausführen, um den Garvorgang zu starten. Wenn Sie die Änderungen in diesem Rezept vor dem Start des Garvorgangs speichern möchten, drücken Sie zweimal .

Um ein Rezept zu speichern, gehen Sie wie in den Punkten 1 und 2 beschrieben vor und wählen Sie anschließend mit den Tasten und die letzte verfügbare Zahl (bis 10) aus, geben Sie die Gar-Parameter ein und drücken Sie zweimal . Wenn alle Rezeptnummern belegt sind, kann ein bereits bestehendes Rezept durch zweifaches Betätigen von überschrieben werden.

Weitere Funktionen

Nach Beenden des Vorheiz-Vorganges gibt der Ofen ein akustisches Signal von sich, das durch das Starten des Garvorgangs beendet werden kann. Während das akustische Signal zu hören ist, hält der Ofen die eingestellte

Temperatur aufrecht.

Mit der Taste  kann während dem Garen das Licht im Ofen ein- und ausgeschaltet werden. Zudem kann während des Garvorgangs manuell Wasser hinzugefügt werden, um für Feuchtigkeit zu sorgen (sofern das benötigte Zubehör installiert ist).

Auch während der Garzeit können alle Parameter durch mehrmaliges Drücken von  bis der gewünschte Parameter angezeigt wird und durch Betätigen der Tasten  oder  geändert werden. Nachdem alle Parameter eingestellt wurden, betätigen Sie  so oft, bis rvn erscheint. Drücken Sie anschließend , um zum Garprogramm zurückzukehren oder fahren Sie fort bis „Stb“ angezeigt wird, um das Garprogramm zu beenden.

Nachdem das Garprogramm beendet wurde, erscheint COO Garprogramm beendet und es folgt das Abkühlen mittels Ventilatoren. An dieser Stelle reicht es zum Starten eines neuen Garvorgangs aus  REPEAT zu drücken oder  STOP, um den Ofen auszuschalten.

Sobald eine Temperatur von 80°C erreicht ist, schaltet sich der Ofen vollständig aus und am Display wird Fin angezeigt.

9.1 ALLGEMEINE HINWEISE

In der folgenden technischen Produktspezifikation werden die technischen und funktionellen Produkteigenschaften detailliert beschrieben.

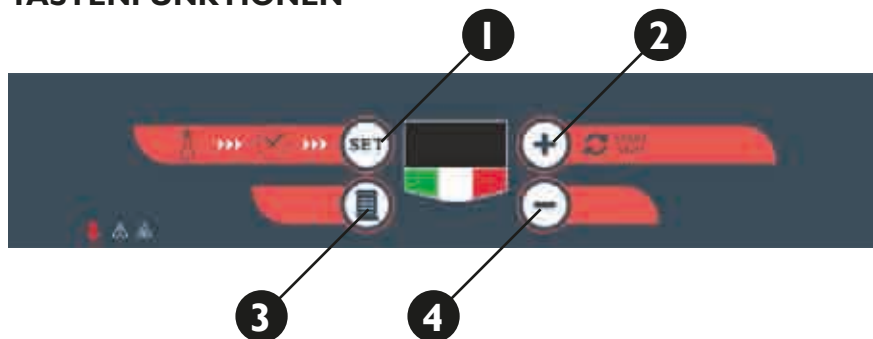
Zulässige Verwendung

Steuerung für Elektroöfen mit Ventilation

Unzulässige Verwendung

Jede von der zulässigen Verwendung abweichende Verwendung ist VERBOTEN.

9.2 TASTENFUNKTIONEN



- 1 Funktionsauswahl: Temperatur/ Zeit/ (falls vorhanden) Zeit zwischen den Injektionen von H₂O / Injektionen.
- 2 SET erhöhen (mit Auto-Repeat) / Start / Stop.
- 3 Rezeptauswahl / Licht im Garraum.
- 4 SET reduzieren (mit Auto-Repeat) / manuelle H₂O-Injektion / Wiederholung des Zyklus

9.3 VORSCHRIFTEN

Elektromagnetische Verträglichkeit:

Richtlinie: 89/336/EWG

Standard-Produkt

Einbaugerät: Tests gemäß der Fachgrundnormen durchgeführt:

- **Emission** EN 50081-I
- **Immunität** EN 50082-I

Niederspannung:

Richtlinie: 73/23/EWG

Standard-Produkt

Einbaugerät, entwickelt gemäß der Normen

- **EN 60730** sofern anwendbar

Alle Modelle müssen gemäß **VDE** und **UL** zertifiziert sein.

Weitere: **RoHS 2002/95**

9.4 BENUTZEROBERFLÄCHE

Die Benutzeroberfläche besteht aus der Gerätevorderseite und ist ausgestattet mit:

- 4 Tasten
- 1 x 9-mm-Display mit 3-Digit für die symbolische oder numerische Anzeige der betreffenden Ressourcen mit 8 LED-Symbolen für die optische Anzeige von Status oder Alarm.

Am Display werden die Temperatur in der Garkammer, der Set Point und/oder Zeiten zyklisch und in Abhängigkeit von der jeweiligen Funktionsweise angezeigt.

Die Anzeige und Programmierung des Geräts auf dem Benutzerinterface erfolgt in Menüs, in denen mittels der in Kapitel 9.2 beschriebenen Tasten navigiert werden kann.

Die Tasten funktionieren durch einfaches Drücken mit Auto-Repeat nur für die Tasten  und  und nur zum Scrollen der Menübereiche Label und Parametern.

Vorbereitung

In diesem Modus können die Gar-Parameter direkt eingegeben und der Garzyklus direkt gestartet werden.

Die einzugebenden Parameter sind im Wesentlichen:

1. Gartemperatur
2. Garzeit

Der Ofen beginnt mit der Möglichkeit, zu allererst Gartemperatur und -zeit einzustellen.

Durch Drücken der Taste  „Start“, können die oben erwähnten Parameter zyklisch eingestellt werden:

1. Gartemperatur
2. Garzeit
6. Vorheizen der Garkammer auf die gewählte Temperatur.
7. Sofortiger Start des Garvorgangs.

Durch Drücken der Tasten  und  (mit Autorepeat-Funktion ausgestattet), können die verschiedenen Gar-Parameter, die am LED-Display angezeigt werden, eingestellt werden.

Durch Betätigen der Taste  (Rezepte), springt das Display in den Auswahl-/Einstellmodus für Rezepte und am Display wird das Symbol „Spardose“ angezeigt, um dem Benutzer die ausgewählte Option anzuzeigen. Mit den Tasten  und  können Sie nach links zyklisch durch die Rezepte scrollen. Wenn ein Rezept noch nicht eingestellt wurde, dann wird auf beiden Displays 0 angezeigt.

Um **ein Rezept auszuwählen**, drücken Sie nachdem der Rezepte-Modus auf die beschriebene Weise aktiviert wurde und die Parameter eingestellt wurden die Rezepte-Taste, sodass im aktuell angezeigten Rezept die Werte der Gar-Parameter gespeichert werden.

Sowohl im manuellen als auch im Rezepte-Modus startet der Ofen durch Drücken der Taste  mit dem tatsächlichen Garvorgang. Dieser Vorgang kann jederzeit durch erneutes Drücken der Taste  unterbrochen werden.

preHeat-Zyklus (Vorheizen)

Während dieses Zyklus befindet sich der Ofen im Vorheizmodus der Garkammer.

Durch Drücken der Taste  wird der Zyklus beendet und der Ofen in den Modus „stB“ (StandBy) versetzt. Bei Erreichen der voreingestellten Temperatur für die Garkammer gibt der Ofen ein Signal von sich und Start wird angezeigt. Die Temperatur wird weiterhin konstant gehalten.

Um fortzufahren ist es notwendig  zu drücken.

Garzyklus

In dieser Phase findet der eigentliche Garvorgang statt, der nach Ablauf der Garzeit beendet ist.

Durch betätigen der Tasten „**SET**“ können die Gar-Parameter wie bereits beschrieben verändert werden.

Durch Drücken der Taste  wird der Vorgang unterbrochen.

Auch hier kann - wie bereits im Absatz PreHeat beschrieben - eine manuelle Wasser-Injektion erfolgen.

Ende des Garvorganges und CoolDown/Finish

Nachdem das Ende der Garzeit erreicht wurde, geht der Ofen automatisch in den Cooldown-Modus (Abkühlen) über.

Die Kühlventilatoren werden aktiviert und vom Ofen ist ein Ton zu hören (er kann ausgeschaltet werden).

Die Ventilatoren können unabhängig vom Status der Tür durch Drücken der Taste  (Rezepte) ein- und ausgeschaltet werden.

Sobald die Temperatur von 80 °C erreicht ist, wird der Modus Fin (Finish) aktiviert.

Im Modus Fin (Finish) werden die Ventilatoren angehalten.

In diesen beiden Modi kann durch Drücken der Taste  ein neuer Garzyklus mit den zuvor eingestellten Gar-Parametern gestartet werden.

Während des Garzyklus kann jederzeit die Taste  (Rezepte) betätigt werden, um das Licht im Garraum ein- bzw. auszuschalten.

9.5 DIAGNOSE

ALARME DER SONDE

Wenn eine der Sonden abweichend vom Nennbetriebsbereich funktioniert, bei einer offenen Sonde wie auch bei einem Sondenschluss wird der Alarm ausgelöst. Der Alarmstatus wird am Display anhand folgender Fehlercodes angezeigt:

PR1 = Sonde in der Garkammer defekt

PR3 = Sonde an der Platine defekt

Die Alarm-LED wird aktiviert.

VORGANGSWEISE BEI LAUFENDEN PROGRAMMEN

SONDE IN DER GARKAMMER

Ein Fehlerstatus der Sonde in der Garkammer erfordert folgende Vorgangsweise:

- Am Display wird Pr1 angezeigt
- Der Ofen wird ausgeschaltet

Wenn der Fehlerstatus der Sonde in der Garkammer behoben wurde, wird das Programm normal fortgesetzt.

SONDE AN DER PLATINE

Ein Fehlerstatus der Sonde an der Platine erfordert folgende Vorgangsweise:

- Am Display wird Pr3 angezeigt
- Die Platine sowie der Ofen werden zur Gänze ausgeschaltet



ACHTUNG

Wenn der Fehlerstatus der Sonde an der Platine behoben wurde, wird das Programm NICHT normal fortgesetzt, sondern das Gerät muss am Schalter ausgeschaltet werden.

SIGNALE

CODE	BEDEUTUNG
<i>PR1</i>	Fehler Sonde 1
<i>PR2</i>	Fehler Sonde 2
<i>PR3</i>	Fehler Sonde 3

10 DIGITALE STEUERUNG - PLUS

Die Benutzeroberfläche besteht aus der Gerätevorderseite und ist ausgestattet mit:

- 8 Tasten
- 2 x 9-mm-Display mit 4-Digit für die symbolische oder numerische Anzeige der betreffenden Ressourcen mit 14 LED-Symbolen für die optische Anzeige von Status oder Alarm.

Am Display werden die Temperatur in der Garkammer und die Kochzeiten in Abhängigkeit von der jeweiligen Funktionsweise angezeigt.

Die Anzeige und Programmierung des Geräts auf der Benutzerschnittstelle erfolgt in Menüs, in denen mittels der im nachstehenden Kapitel beschriebenen Tasten navigiert werden kann.

Display

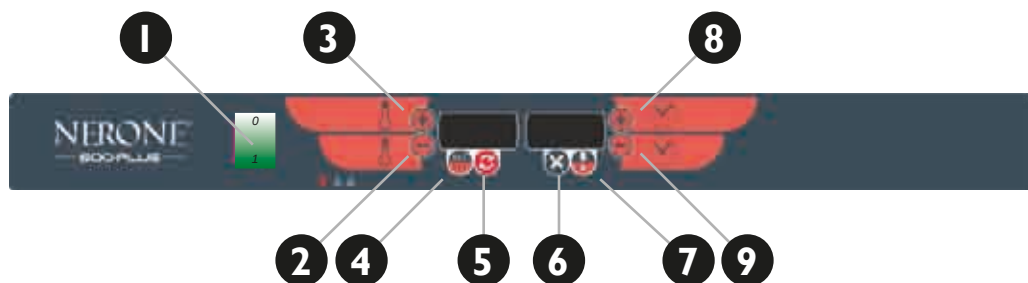
2 x 4 Zeichen, Nr. 14 Symbole, zur Anzeige der Ausgangsstatus; wird verwendet, um die Eingängen, die Sollwerte, die Parameter und ihre Werte, die Alarme, die Funktionen, die Status usw. anzuzeigen.

Die Segmente mit den Zahlen sind rot während die Symbole verschiedene Farben haben können (rot, gelb, grün, blau).



Tastatur

Die Tastatur hat 8 Tasten. Die Hauptfunktionen jeder Taste werden nachstehend beschrieben. Die Tasten können auch sekundäre Funktionen haben; Diese werden durch gleichzeitiges Drücken mehrerer Tasten oder durch die Drückdauer aktiviert.



Funktion

- 1 - VERSORGUNG 0 / 1
- 2 - VERRINGERUNG DER TEMPERATUR
- 3 - ERHÖHUNG DER TEMPERATUR
- 4 - ON/OFF
- 5 - START/PAUSE DES KOCHZYKLUS
- 6 - ABKÜHLUNG
- 7 - EINSCHALTEN DER LICHTER IM GARRAUM
- 8 - ERHÖHUNG DER ZEIT
- 9 - VERRINGERUNG DER ZEIT

Manuelle Einstellung der Parameter

Durch Drücken der Taste 0/1 (Versorgung), geht der Ofen in „Standby“ über. In diesem Zustand wartet der Ofen darauf, gestartet zu werden und führt keine Operation aus.

Das Gerät wird aktiviert, indem Sie die Taste (4) „PARAMETEREINSTELLUNG“  drücken; Anschließend ist es möglich, die Garfunktionen schnell einzustellen und den Garzyklus zu starten.

In diesem Modus können die Gar-Parameter direkt eingegeben und der Garzyklus direkt gestartet werden.

Es können 2 Parameter eingesellt werden:

1.  Gartemperatur
2.  Garzeit

Der Ofen ermöglicht es, zu allererst die Gartemperatur und -zeit einzustellen.

Durch Drücken der Tasten UP  DOWN  kann die Gartemperatur, die am linken Display angezeigt wird, eingestellt werden.

Durch Drücken der Tasten rechts UP  DOWN  von rechts (Unbegrenzte Zeit "INF" DOWN  von rechts unterhalb der Null) ist es möglich, die Garzeit einzustellen.

Durch Drücken der Taste "ON"  beginnt der Ofen den Garzyklus gemäß den soeben eingestellten Parametern.

Ende des Garens und Abkühlung der Kammer

Nachdem das Ende der Garzeit erreicht wurde, geht der Ofen automatisch in den Abkühl-Modus über .

Die Kühlventilatoren werden ausgeschaltet und vom Ofen ist ein Ton zu hören.

Die Ventilatoren können unabhängig vom Status der Tür durch Drücken der Taste "ABKÜHLUNG"  ein- und ausgeschaltet werden.

Sobald die Temperatur von 80 °C erreicht ist, wird der Modus "Finish" aktiviert.

Im Modus "Finish" werden die Ventilatoren angehalten.

In diesen beiden Modi kann durch Drücken der Taste "ON"  ein neuer Garzyklus mit den zuvor eingestellten Gar-Parametern gestartet werden.

General product information:

code OVEjk (identification of single particular code of the family OVENS)

"OVE" TYPE OF PRODUCT

possible options:

OVE = OVENS / FORNI

"j" size (CAPACITY) of EUT

possible options:

03TE = 3 PANS 595
 03TE5 = 3 PANS 600
 03TEP = 3 PANS PLUS
 04TE = 4 PANS GN I/I

"k" additional configuration of EUT

possible options:

0M Oven with mechanical control panel
 0E Oven with digital control panel
 1E Oven with digital control panel 2 display 1 motor
 1M Oven with mechanical control panel and grill
 2M Oven with mechanical control panel, powerfull

ترجمة التعليمات الأصلية

مرحبا
نشكركم لاختياركم أحد منتجاتنا.



أنتم مدعون لقراءة هذا الدليل بعناية لضمان الاستخدام الأمثل للمعدات الخاصة بكم.



RAEE - إدارة نفايات المعدات الكهربائية والإلكترونية

رمز صندوق النفايات المطلوب الموجود على المنتج أو على وثائق دليل المستخدم، يشير إلى أن المنتج قد تم طرحه على السوق بعد تاريخ 13 أغسطس 2005. في نهاية خدمته، يجب جمع المنتج، والتخلص منه، ونقله بشكل منفصل عن النفايات البلدية وفقا للوائح المعمول بها في كل بلد. وبالتالي، سيتم استعادته للمساعدة على تجنب الآثار السلبية المحتملة على البيئة والصحة، وتشجيع إعادة استخدام و / أو إعادة تدوير المواد المكونة للمنتج. إن التخلص غير المشروع من المنتج من جانب المستهلك ينطوي على التعرض لعقوبات إدارية تفرضها القوانين السارية. توجيه الاتحاد الأوروبي RAEE رقم EC / 96/2002 (منقول في إيطاليا مع المرسوم التشريعي بتاريخ 15/05/2005 رقم 151)، توجيه الاتحاد الأوروبي رقم EC / 108/2003 بشأن معالجة نفايات المعدات الكهربائية والإلكترونية.

⚠ من أجل السماح بالتشغيل الجيد للمنتج إحرص على الإرشادات التالية. إزالة الغشاء الواقي الذي يغطي أجزاء الجهاز قبل تشغيله. - من المستحسن أن تحافظ على المنطقة المجاورة للجهاز خالية ونظيفة. - يجب أن يكون الجدار الخلفي حيث قمت بوضع الفرن من مادة غير قابلة للاشتعال. - يجب وضع الفرن مستويا تماما لكي يعمل بشكل صحيح

⚠ قد يتسرب بخار ساخن (خطر اللسع). انظر أيضا الفقرة 5.

⚠ يجب أن يكون ضغط المياه بين 1.5 بار و 2.5 بار. - نوصي باستخدام نظام تحلية المياه الواردة للحفاظ على عسر ماء أقل من 3 ° F. تكلس المكونات الذي يرجع إلى عدم استخدام نظام تحلية يؤدي إلى تدخل فني لا يشمل الضمان على الفرن. - التوصيل بشبكة المياه يجب أن يمر دائما من خلال محبس للإيقاف.

⚠ تجنب استخدام المنتجات التي تحتوي على الكلور أو محلولاتها، والصودا الكاوية وجلخ، وحمض كلور الماء ومواد التبييض أو غيرها من المنتجات التي قد تخدش أو تجلخ. - في نهاية كل دورة طهي، قم بإزالة الرفوف والصواني ونظف وجفف الأجزاء الداخلية والخارجية للفرن باستخدام الماء الفاتر فقط مع منظف معتدل وبعد ذلك جفف بعناية جميع الأجزاء الرطبة بقطعة فماش ناعمة. - لا تستخدم المياه المندفعة لغسل الأجزاء الداخلية والخارجية للفرن لأن الأجزاء الكهربائية قد تتضرر من ذلك.

⚠ قد يتسرب بخار ساخن (خطر اللسع). - استخدم الفرن حصرا لطهي الأطعمة. - تكون البخار من الفرن قد يتسبب في أن تصبح الأرضية زلقة. - يرجى اتخاذ الوسائل المناسبة للحماية من الحرارة في حالة سخونة الطعام.

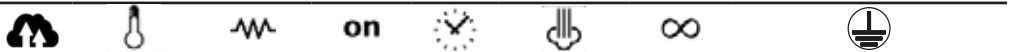
⚠ هذه المعدات المهنية يمكن استخدامها وتنظيفها فقط من الأشخاص البالغين (< 18 عاما في أوروبا أو حدود أخرى مقرر من خلاصة القانون المحلي) الذين يتمتعون بحالة عقلية-جسدية طبيعية ومدربين بشكل مناسب ومتقنين في مجال حماية الصحة والسلامة في أماكن العمل.

⚠ انتظر دائما حتى يبرد الفرن واحرص على عدم لمس عناصر التسخين بداخله ثم نفذ الاستبدال.

⚠ يجب فصل الجهاز عن التيار الكهربائي عندما يكون الجهاز متوقف عن العمل وعندما يتم استبدال أجزاء منه. كما يجب ضمان فصل قابس الكهرباء بحيث يتمكن المُشغِّل من الوصول من أي نقطة للتحقق من أن قابس الكهرباء لا يزال مفصول.

⚠ ينبغي فصل قابس الجهاز من مصدر التيار الكهربائي قبل الشروع في أي عمل من أعمال الصيانة و/أو فحص الجهاز.

انبعاث الضوضاء: أقل من 70 dB



التي لا نهاية لها حقن بخار الماء H₂O مقبض وقت ضوء بيان "فتح" ضوء بيان للمقاومة مقبض درجة الحرارة فتح المدخنة

CONNECT AN EARTH TERMINAL TO THE GROUND



ليس



النقصان



المعلمة



وصفات



إيقاف دورة START

Index

Pag.112	مقدمة
Pag.113	وصف المنتج
PAG.114	1 وضع الثلاجة في المكان المناسب
Pag.114	1.1 النقل
Pag.114	1.2 تنزيل المنتج / أبعاده / وزنه
Pag.114	1.3 التعبئة
Pag.114	1.4 تثبيت المنتج في المكان المناسب
Pag.115	1.5 أبعاد التركيب
Pag.115	1.6 التركيب داخل منفذ البيع
PAG.116	2 التوصيل الكهربائي
Pag.116	2.1 التغذية الكهربائية للتغذية الكهربائية
Pag.116	2.2 توصيل مشترك متساوي الجهد
PAG.117	3 إعداد الفرن لأول استعمال
Pag.117	3.1 التنظيف الأولي
Pag.117	3.2 تشغيل الفرن
PAG.117	4 التنظيف
Pag.117	4.1 تنظيف الفرن
Pag.118	4.2 تنظيف غرفة الطهي
Pag.118	4.3 تنظيف الزجاج
Pag.118	4.4 تنظيف المروحة
PAG.118	5 توصيات وتحذيرات
Pag.119	5.1 تعبئة المنتج واستعمال الفرن
Pag.119	5.2 المسافة بين صواني الطهي و/أو الشبكات
PAG.120	6 التنظيف
Pag.120	6.1 فحوصات دورية
Pag.120	6.2 فحوصات دورية
Pag.121	6.3 استبدال الزجاج الأمامي
Pag.122	6.4 تركيب / فك باب الفرن
Pag.123	6.5 استبدال اللمبة
Pag.124	6.6 استبدال محرك المروحة
Pag.125	6.7 استبدال المقاومات الكهربائية
Pag.126	6.8 كيفية التعامل مع المنتج عند حدوث أعطال أو عند عدم استخدامه لفترات طويلة
PAG.126	7 التنظيف
Pag.126	7.1 التخلص من المواد وإدارة النفايات
Pag.126	7.2 طلب قطع الغيار
PAG.127	8 لوحات التحكم الميكانيكية
PAG.129	9 لوحات التحكم الرقمية
Pag.130	9.1 ملاحظات عامة
Pag.130	9.2 وظائف الأزرار
Pag.130	9.3 القوانين والتوجيهات
Pag.131	9.4 واجهة المستخدم
PAG.133	10 لوحة التحكم الرقمية في الأفران الرقمية الفانقة

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'

DECLARATION OF CONFORMITY - DECLARATION DE CONFORMITÉ - KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

APPENDICE - 1

TARGHETTA IDENTIFICAZIONE PRODOTTO - PRODUCT IDENTIFICATION PLATE - ETIQUETTE D'IDENTIFICATION DU PRODUIT - DAS PRODUKT-TYPENSCHILD - PLACA DE IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

APPENDICE - 2

ELENCO COMPONENTI - COMPONENT LISTS - LISTE DES PIÈCES - PARTS LIST

APPENDICE - 3

DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - FICHE TECHNIQUE - TECHNISCHE DATEN - ESPECIFICACIONES

APPENDICE - 4

RIEPILOGO SCHEMI ELETTRICI FORNI - OVENS ELECTRICAL DIAGRAMS - RÉSUMÉ DIAGRAMMES ÉLECTRIQUES - ZUSAMMENFASSUNG SCHALTPLÄNE - CABLEADO DEL HORNO

Pag.137

Pag.138

Pag.140

Pag.146

Pag.156

التعليمات الأساسية

مقدمة

إن الأجهزة التي تحمل اسم Forni Nerone تم تصنيعها وفقاً لقواعد المجموعة الاقتصادية الأوروبية التي تتعلق بالتجارة الحرة للمنتجات الصناعية والتجارية بين دول الاتحاد الأوروبي. قبل الشروع في استخدام أو تركيب هذا المنتج، ينصح أولاً بقراءة دليل التركيب والصيانة بعناية. بالإضافة إلى ذلك، يستحسن الالتزام بكافة القواعد المعمول بها في هذا الصدد، مع احترام القواعد المتعلقة بوسائل الأمان (تنزيل المنتج وتحميله وتركيبه، عمل التوصيلات الكهربائية الخاصة به، تشغيله و/أو فكّه ونقله إلى مكان آخر / مكان جديد، التخلص منه و/أو إعادة تدويره).

يجب أن يتم استعمال الجهاز وفقاً لما هو محدد في هذا الدليل

الشركة غير مسؤولة عن أي كسور، حوادث أو أي سلبات أخرى مختلفة قد تنتج عن عدم مراعاة و تطبيق التعليمات الواردة في هذا الدليل. الأمر نفسه ينطبق على إجراء التعديلات، وبشكل استثنائي على أجهزة السلامة الكهربائية أو فك أدوات الحماية المنصوص عليها من قبل الشركة المصنعة لأنها قد تؤثر بشكل خطير على شروط السلامة، التبديلات و/ أو تركيب ملحقات غير مرخصة أو الإهمال وفي جميع الحالات التي يرجع فيها التلف إلى أسباب خارجة عن وظيفة المنتج نفسه مثل (العوامل الجوية، الصواعق، الارتفاع الحاد في التيار الكهربائي، عدم انتظام أو عدم كفاية التيار الكهربائي....الخ).

تتطلب الصيانة القيام بعمليات بسيطة يتم تنفيذها فقط من قبل فني متخصص.

استعمال الدليل

يشكل دليل الاستخدام والصيانة جزءاً مكملًا للثلاجة المتحركة. ويجب أن يكون سهل المنال من طرف المستخدمين و/ أو الفني الكفاء و/ أو الشخص المكلف بالصيانة لإتمام بشكل صحيح وسليم جميع عمليات التركيب والتشغيل والفك وكذلك التخلص من الجهاز. يحتوي دليل الاستخدام والصيانة هذا على كافة المعلومات الضرورية لإدارة كل مكونات الجهاز بشكل جيد مع اهتمام خاص بوسائل الأمان.

حفظ الدليل

يجب الاحتفاظ بدليل الاستخدام والصيانة كاملاً في مكان جاف وآمن، بعيداً من الرطوبة ومصادر الحرارة طوال مدة استعمال المنتج حتى في حالة نقل ملكيته إلى مستخدم آخر لأنه يحتوي على كافة المعلومات المتعلقة بطريقة التخلص الآمن من الجهاز و/ أو إعادة تدويره مرة أخرى. يجب الاحتفاظ به قريباً جداً من الجهاز بشكل يجعل عملية مراجعته سهلة وممكنة. ننصح باستعمال دليل الاستخدام بعناية وبشكل لا يخل بمحتواه. ولذلك لا يجب نزع بعض أجزائه أو تزييقه أو الكتابة على أجزاء منه لأي سبب كان.

تحتفظ الشركة المصنعة لنفسها بحق إجراء التعديلات الفنية على منتجاتها دون إشعار سابق.



انتبه

الشركة، بصفتها منتجة للمعدات التي يشير إليها دليل الاستخدام والصيانة هذا، فإنها لا تُصنَع موداً وأشياء نشطة مخصصة لملازمة المنتجات الغذائية (المادة 1 الفقرة 2 البند أ من اللائحة رقم 2004/1935)، بالإضافة إلى ذلك، وبشكل معقول، فإن كافة المواد المستخدمة في تصنيع المعدات المشار إليها أعلاه، لا تنقل مكوناتها إلى المنتجات الغذائية في ظروف الاستخدام العادية أو المنصوص عليها (المادة 1 الفقرة 2 البند ج من اللائحة رقم 2006/2023)، على النحو الذي تبين، علاوةً على ذلك، من الاختبارات المعملية. وبطريقة مماثلة، يجب حماية كافة المنتجات الغذائية، بعناية من المستخدم، بواسطة مواد تغليف أو أوعية، من هذه المواد والأشياء، تطبيقاً لللائحة الاتحاد الأوروبي (1935) (2004/CE) ومع إشارة صريحة لللائحة الاتحاد الأوروبي (2023) (2006/CE) التي تُحدّد القواعد المتعلقة بالممارسات الجيدة للتصنيع (GMP) والتي تزي الشركة المصنعة أن ما يتعلق بالمعدات المذكورة أعلاه لا يرتبط بنشاطها.

وصف المنتج

يعد هذا الدليل مرجعاً «لأفران الحرارة» ذات الاستعمال المهني، المخصصة لطهي الأطعمة والمواد الغذائية في طرازات مختلفة تعمل بالتيار الكهربائي.



نوعية الطهي ونوع الفرن:

الطهي الحراري:

الطهي الحراري يعد أكثر تسخيناً بالمراوح.

لقد تم تزويد هذا الفرن بتهوية ميكانيكية تسمح بدورها بتوزيع متناسق للهواء الساخن داخل غرفة الطهي.

الطهي باستعمال DELTA T (اختياري):

إنها طريقة الطهي التي تحافظ على التقارب بين درجة حرارة غرفة الطهي داخل الفرن ودرجة حرارة المسبار داخل قلب الطعام.

الطهي باستعمال الوظائف (طرازات مزودة بنظام تسخين داخل غرفة الطهي)



شواية مزودة بنظام تهوية



الشواية



تهوية فقط (تبريد)



الطهي الحراري يعد أكثر تسخيناً بالمراوح.

لقد تم تزويد هذا الفرن بتهوية ميكانيكية تسمح بدورها بتوزيع متناسق للهواء الساخن داخل غرفة الطهي.

استعادة الحرارة:

التسخين واستعادة درجة الحرارة المثالية للأطعمة المطهية سلفاً أو تلك التي تم خفض درجة حرارتها بشكل مفاجئ وحاد. انتبه



انتبه

ينبغي إسناد مهمة القيام بالعمليات المشار إليها في الفصول التالية:

تنصيب الجهاز في مكان التشغيل المناسب

التوصيل الكهربائي والتأريض

إعداد الفرن للاستخدام لأول مرة

إلى فنيين متخصصين فقط.

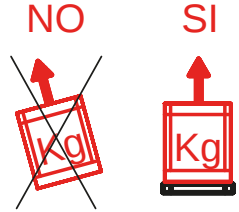
1 وضع الثلاجة في المكان المناسب

قبل الشروع في تنزيل/تحميل المنتج ووضعه في مكان التشغيل المناسب، يرجى مراجعة دليل استعمال بعناية في الأقسام المختلفة خاصة تلك التي تتعلق بتحميل/تنزيل الفرن، طول الفرن الذي هو قيد التشغيل وكذلك وزنه.

1.1 النقل

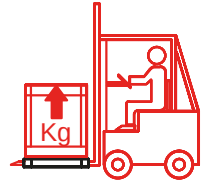
لا ينبغي وضع الثلاجة فوق الأخرى أثناء عملية النقل (يمكن فعل هذا فقط في حالة تغليف الثلاجة داخل صندوق حماية). ننصح بأن تتم عملية نقل الثلاجة فقط و دائماً و هي في الوضع الأفقي (انظر إشارة إلى أعلى- إلى أسفل الموجودة على كارتونه التغليف).

في حالة إمالة جهاز التبريد الذي يحتوي على وحدة التكثيف المدمجة، ننصح بالانتظار لمدة لا تقل عن ٨ ساعات قبل الشروع في تشغيل الجهاز. هذا هو الأسلوب الأمثل الذي يستخدم لضخ الزيت إلى كافة مكونات الجهاز. و هكذا يتم تزييتها من جديد؛ بعد ذلك يمكن مواصلة تشغيل الجهاز مرة أخرى. احرص على عدم إمالة المنتج!



1.2 تنزيل المنتج / أبعاده / وزنه

يجب أن تتم عمليات تنزيل/تحميل المنتج على يد فنيين متخصصين ومعتمدين. لا تتحمل جهة التصنيع أية مسؤولية في حالة عدم التزام العميل بمعايير السلامة والأمان المعمول بها في هذا الصدد. قبل القيام بعمليات تنزيل المنتج، ووضعه في المكان الصحيح وكذلك تركيبه في نقاط البيع، طبقاً لنوع الموديل، اطلع أولاً جيداً على البيانات الواردة في جدول الأبعاد والأوزان. فيما يخص نقل وتحريك المنتج وذلك حسب وزنه، فيستحسن، في حالة الضرورة، الاستعانة برافعة شوكية. لا ترفع الفرن عن طريق سحبه من المقبض أو بواسطة الزجاج الأمامي ولكن احرص على الإمساك به فقط من الجوانب.



1.3 التعبئة

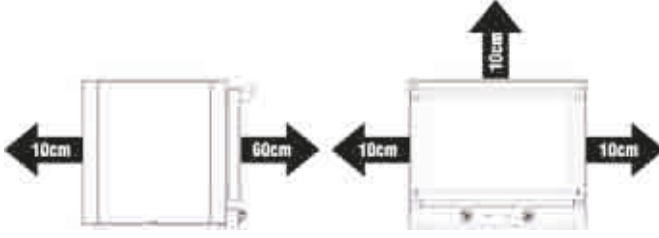
عند تسلم المنتج تحقق من سلامته واكتمال مكوناته وتحقق أيضاً من خلوة من أية أضرار قد تكون أصابته أثناء عملية النقل. قم باستخراج المنتج من كرتونة التعبئة والتغليف. تجدر الإشارة هنا إلى ضرورة تجميع وإعادة تدوير كافة المكونات المستخدمة في تعبئة وتغليف المنتج سواء كانت مواد مصنوعة من البلاستيك أو الحديد أو الخشب حيث يساهم ذلك في توفير المواد الخام من جديد ويحد من المخلفات الصناعية. انظر العناوين الخاصة بالمراكز المعتمدة للتخلص من النفايات وإعادة تدويرها في منطقة إقامتك. تثبتت المنتج في المكان المناسب

1.4 تثبيت المنتج في المكان المناسب



لتشغيل المنتج بشكل سليم، انتبه للتعليمات التالية:
أزل شريط الحماية الذي يغطي بعض أجزاء المنتج قبل الشروع في تشغيله.
من الضروري ترك منطقة حرة ونظيفة حول الجهاز.
ينبغي أن يكون الحائط الخلفي الذي سيتم وضع الفرن بجانبه غير مصنوع من مواد قابلة للاشتعال.
يجب أن يكون الفرن مستوياً تماماً بعد وضعه في مكان التشغيل حتى يمكنك تشغيله بشكل سليم.

1.5 أبعاد التركيب



طبقاً لمواصفات موديل الفرن، ينبغي مراعاة الأبعاد من الحائط أو من أي عوائق أخرى بشكل يسمح بمرور الهواء بطريقة مناسبة مما يضمن تشغيل الفرن بشكل جيد وإجراء الصيانة اللازمة له بسهولة. ينبغي الحفاظ على مسافة 10 سم على الأقل بين جوانب الفرن والجزء الخلفي منه من جهة والحائط من جهة أخرى.



انتبه

يمكنك إخراج البخار الساخن (مع احتمال تعرضك لخطر الحروق).

1.6 التركيب داخل منفذ البيع

ينصح بتركيب الثلاجة داخل منفذ البيع مستعينا بنظام تكييف للهواء. ونذكر كذلك بأنه إذا كان المكان غير مكيف الهواء، فقد يؤدي هذا إلى إتلاف في وحدة التكييف على سبيل المثال لا الحصر.

الثلاجة بباب/ أبواب زجاجية مزود بمقبض ومسامير للتثبيت. تثبيت المقبض يكون على مسؤولية المستخدم.



انتبه

من أجل ضمان عمل جيد للثلاجة يرجى مراعاة الإرشادات التالية:

- عدم تعريض الثلاجة لأشعة الشمس المباشرة وكافة أنواع الأشعة الأخرى، مثل الأضواء الشديدة التوهج أو أفران الطبخ أو أجسام مشعة كالمشعات المستعملة لأغراض التدفئة.
- عدم وضع الثلاجة بالقرب من فتحات معرضة لتيار الهواء، مثل الأبواب والنوافذ أو في اتصال مباشر مع تدفقات الهواء الآتية من المراوح وفتحات التهوية الخاصة بتكييف الهواء.
- عدم سد فتحات التهوية الخاصة بالوحدة الأحادية أو بوحدة التكييف.
- عدم وضع أي نوع من المواد كالعلب أو غير ذلك على سقف الثلاجة حيث توجد وحدة التبريد مما قد يؤدي إلى عرقلة عملها.
- عدم وضع الثلاجة داخل مكان تكون نسبة الرطوبة به عالية (احتمال ارتفاع نسبة الرطوبة به).
- عدم وضع الثلاجة المتحركة داخل تجويف مغلق لأنه في حالة عدم وجود دوران هواء فإن وحدة التبريد قد لا تعمل.
- عدم وضع ثلاجتين أو أكثر ظهرا لظهر (احتمال إحداث خلل بوحدة التبريد).

يلزم التحقق من وجود دوران هواء بشكل كافي في المنطقة المحيطة بالثلاجة حتى أثناء فترات إغلاق منفذ البيع. بهذه الطريقة يمكن للوحدة الأحادية / وحدة التكييف المدمجة أن تعمل بشكل صحيح.

2 التوصيل الكهربائي

2.1 التغذية الكهربائية للتغذية الكهربائية



التثبيت والتوصيلات الكهربائية يجب أن يتم إلى حد الكمال باتتبع القواعد القانونية السارية في هذا الصدد. يقوم على تنفيذ هذا العمل الموظفون المؤهلون، ووفقاً للقوانين المعمول بها. تخلي الشركة أية مسؤولية ناشئة عن عدم الامتثال مع القواعد الكهربائية السارية في هذا الصدد.

تتفنى جهة التصنيع عن نفسها تحمل أية مسؤولية في حالة عدم التزام العميل بالقواعد الكهربائية المعمول بها في هذا الصدد. انظر الرسم البياني للفرن المرفق في نهاية هذا الدليل. قبل توصيل التيار الكهربائي:

قبل توصيل الفرن بمصدر التيار الكهربائي، احرص على تنظيف كل أجزائه جيداً باستخدام مساحيق التنظيف المحايدة وغير الكاشطة وباستعمال الماء الفاتر، ثم احرص على شطف الفرن وتجفيف كافة الأجزاء المبللة منه بعناية باستخدام قطعة قماش ناعمة. لتوصيل الفرن بمصدر التيار الكهربائي بشكل سليم اتبع ما يلي:

قم بتجهيز مفتاح قاطع للدائرة وتأكد من أن قيم تردد / جهد الخط الكهربائي تتناسب مع القيم المشار إليها في بطاقة مواصفات المنتج نفسه (انظر موضع البطاقة)

تحقق من أن قيمة جهد التغذية الكهربائية عند المصدر هي القيمة الاسمية + - 10% في وقت إشعال الفرن.

يستحسن تركيب مفتاح ثانوي القطبية وذات أقسام ومزود بفتحة اتصال لا تقل عن 3 مم على الأقل عند مصدر التيار الكهربائي.

يكون من الضروري تركيب مثل هذا المفتاح في حالة تخطي الحمل حاجز 1000 وات أو عندما يتم توصيل الفرن مباشرة بمصدر التيار الكهربائي دون استعمال القابس الكهربائي

وفي تلك الحالة يجب وضعه بالقرب من الفرن حتى يتمكن الفني من رؤيته عند القيام بأعمال الصيانة على الجهاز.

يكون من الضروري توافق قسم كابل التغذية الكهربائية مع مقدار الطاقة المستهلكة من الفرن.



في حالة تضرر أو تلف كابل توصيل التيار الكهربائي، يجب استبداله فقط من قبل الشركة المصنعة أو خدمة العملاء وتقديم الدعم الفني والتقني الخاص بالشركة المصنعة أو من قبل أي شخص مؤهل لذلك بحيث يتم تجنب التعرض لأيّة أخطار كهربائية داخل مفسورات قطعة الأثاث المبردة. في حال تلف المكبس، يجب أن يتم استبداله فقط من قبل عمالة متخصصة لتفادي أية مخاطر. ننصح في حالة العطل، لتجنب فصل النظام كله، باستخدام مفتاح قاطع مغناطيسي حراري تفاضلي عالي الحساسية.

القابس الكهربائي لقطعة الأثاث الثلاثة يجب دائماً أن يكون متصلاً دائماً بمقبس ثابت. يحظر توصيل القابس الكهربائي لقطعة الأثاث بوصلة تمديد و/أو مخفض.



انتبه

في حالة تلف كابل إمداد التيار الكهربائي يجب استبداله من جهة التصنيع أو من أحد مراكز الدعم الفني المعتمدة منها وعلى أي حال يجب أن يتم ذلك على أي شخص متخصص وكفاء وذلك لتجنب حدوث أية أخطار.

2.2 توصيل مشترك متساوي الجهد

قم بتوصيل الفرن بطرف أرضي وأدخله في دائرة متساوية الجهد.

يوجد المشترك الفعال المخصص لهذا الغرض على الجزء الخلفي للفرن، ويتم تمييزه بالرمز المعروف دولياً في الشكل.

فقط ثلاثة المرحلة أجل أفران

قم بتركيب مفتاح قاطع في منبع التغذية بالتيار وعلى مسافة فتح التلامس تسمح بالفصل الكامل في ظروف الجهد المفرط من الفئة III، وفقاً لقوانين وتوجيهات التركيب.



3 إعداد الفرن لأول استعمال

3.1 التنظيف الأولي

أزل دعائم الشبكات وصواني الطهي من داخل غرفة الطهي.
نظف الفرن قبل استعماله لأول مرة (انظر باب التنظيف).

3.2 تشغيل الفرن



انتبه قبل تشغيل الفرن، تأكد من:

- أن يدك غير مبللة أو رطبة
- أن أسطح الفرن والأرضيات جافة تمامًا
- أن باب الفرن مغلق، في حالة عدم التأكد من ذلك، فسي تدخل جهاز الأمان لإيقاف تشغيل الفرن. يبدأ هذا الجهاز عمله بمجرد غلق باب الفرن.
- بعد التحقق من النقاط المشار إليها أعلاه، يمكنك الآن البدء في تشغيل الفرن.

4 التنظيف

4.1 تنظيف الفرن

ينبغي القيام بكافة عمليات التنظيف بعد فصل التيار الكهربائي أولاً عن الفرن (افصل القابس من مصدر التيار الكهربائي وأطفئ المفتاح).
انتظر أولاً حتى يبرد الفرن قبل الشروع في عمليات التنظيف أو الصيانة. يستحسن أن تتم عملية التنظيف الأولى على يد شخص متخصص.



ننصح بارتداء قفازات الحماية قبل الشروع في تنظيف الفرن.

من الضروري تنظيف الأجزاء الداخلية والخارجية من الفرن بشكل يومي.



تجنب استخدام المنتجات التي تحتوي على الكلور أو المحاليل المخففة أو الصودا الكاوية أو المنظفات الكاشطة أو الحادة أو حمض كلور الماء أو مواد التبييض أو المنتجات الأخرى التي قد تخدش أو تتلف أسطح الفرن.
في نهاية كل دورة طهي، استخرج الشبكات أو صواني الطهي، ثم قم بتنظيف وتجفيف الأجزاء الداخلية والخارجية من الفرن باستعمال الماء الفاتر والمنظفات غير الحادة فقط مع الحرص بعد ذلك على تجفيف كافة الأجزاء المبللة بعناية بالاستعانة بقطعة قماش ناعمة.
لا تستعمل دقات المياه و/أو ضغط الماء العالي في تنظيف الأجزاء الداخلية والخارجية من الفرن حيث يؤدي ذلك إلى تلف المكونات الكهربائية.

4.2 تنظيف غرفة الطهي

بعد كل عملية طهي، حسب استعمال الفرن، مكان الطهي (غرفة الطهي) يجب أن يكون نظيف تمامًا من بقايا الطعام والدهون المحتملة. لتنظيف الفرن استعمل أحد المنتجات المناسبة المخصصة في إزالة الدهون على أن يتم الالتزام بالإرشادات وتعليمات الاستعمال وكذلك التحذيرات الواردة على عبوته. يجب الأخذ في عين الاعتبار عند تنظيف غرفة الطهي، أنه قد يكون الفرن في حالة تشغيل وقد يكون على درجة حرارة عالية ولذلك ينبغي توخي الحذر والانتباه لما يلي:
افتح بحذر الفرن، الذي يحتفظ بدرجة حرارة عالية، انتبه جيدًا لجلد يداك وعيناك، استخرج الشبكات أو صواني الطهي بشكل منفصل من داخل غرفة الطهي.

4.3 تنظيف الزجاج



يستحسن تنظيف الزجاج عندما يكون باردًا. لا تستعمل مطلقًا المواد الكاشطة مثل الصوف الصلب سكوتش برايت أو قطع الإسفنج المعدنية أو غيرها. راجع الفقرة رقم 6.3 فك / استبدال الزجاج الأمامي لتنظيف أكثر عمقًا.

4.4 تنظيف المروحة

احرص على فحص حالة نظافة المروحة بشكل دوري، والتأكد من أنه بمرور الوقت لا تتراكم الدهون الزائدة على شفرات المروحة. استخدم أحد المنتجات المخصصة لتنظيف الصلب. راجع الفقرة رقم 6.8 استبدال المروحة من أجل تنظيف أكثر عمقًا.

5 توصيات وتحذيرات



هذه المعدات المهنية يمكن استخدامها وتنظيفها فقط من الأشخاص البالغين (< 18 عامًا في أوروبا أو حدود أخرى مقررّة من خلاصة القانون المحلي) الذين يتمتعون بحالة عقلية-جسدية طبيعية ومدرّبين بشكل مناسب ومتقّفين في مجال حماية الصحة والسلامة في أماكن العمل. ويمكن أيضًا أن يتم استخدام المعدات المهنية من قبل المتدربين، في مشاريع التناوب في المدرسة والعمل، وفقًا لخلاصة التنظيم المحلي المعمول به، شريطة أن يتم ذلك تحت إشراف دقيق من المعلم أو المرشد. الأشخاص البالغون المذكورون أعلاه هم؛ المتدربين، والذين يتمتعون بحالة عقلية-جسدية طبيعية ومدرّبين بشكل مناسب ومتقّفين في مجال حماية الصحة والسلامة في أماكن العمل.



قد يخرج قليل من البخار الساخن (احتمال تعرض لخطر الحروق). استعمل الفرن فقط وحصرًا في أغراض طهي الطعام. قد يتسبب البخار المتراكم على الأرضية إلى خطر التزحلق على الأرض. استعمل وسائل حماية مناسبة من الحرارة في حالة وجود أطعمة ساخنة.



خطر التعرض للحروق! أثناء تشغيل الفرن واستعمال التسخين العلوي للفرن (الطراز المزود بشوابة)، يتم تسخين الزجاج الأمامي وصواني الطهي الداخلية وكذلك الشبكات حيث تصل درجة الحرارة بها إلى درجة مرتفعة، ولذلك يجب عليك أن تنتظر حتى تبرد هذه العناصر ثم تعامل معها وأنت مرتديًا قفازات الحماية المخصصة لمثل هذه الأعمال.



ابتعد دائماً عن الجهاز عند فتح الباب أثناء الاستعمال.
ينبغي عدم تشغيل الجهاز عند وضعه على الأرض.



انتبه

- يمنع منعاً باتاً وضع الفرن بالقرب من الحوائط القابلة للاشتعال بسهولة، برجاء إيلاء الاهتمام الكافي لتغطية وعزل مثل هذه المناطق.
- لا تضع الفرن بالقرب من الحوائط الفاصلة أو المُرزنة أو المكسية بالورق أو البلاستيك أو المواد المانعة للتسرب
- حيث إن جوانب الفرن قد تصير ساخنة للغاية مما يؤدي ذلك إلى تلف مثل هذه المواد (ظهور تشققات أو تشوهات على الأسطح أو تلف وتساقط الطلاء بشكل تام)
- احرص على عدم استعمال صواني طهي ذات حواف أعلى من اللازم. حيث تمثل هذه الحواف حاجزاً ضد حركة ودوران الهواء.
- لا تحاول مطلقاً رفع الفرن باستعمال المقابض، أو باستعمال الزجاج الأمامي ولكن أمسكه فقط من الجانب.
- لا تجعل الفرن عرضةً لأشعة الشمس المباشرة، وجميع الأشكال الأخرى من الإشعاع الحراري.
- لا تضع هذا المنتج في غرفة بها نسبة رطوبة نسبية عالية (يمكن حدوث تكثيف).
- لا تضع هذا المنتج داخل تجويف مغلق أو بالقرب من الحائط.
- لا تخزن أي سائل أو غازات قابلة للاشتعال بالقرب من الفرن، حيث قد تتسبب هذه المواد عند إشعال الفرن بدون قصد إلى حدوث حريق أو اشتعال النيران.
- لا تستعمل الفرن وهو داخل عبوة التعبئة والتغليف.
- لا تضع فوق الفرن أي أشياء أو مواد مثل اللعب أو العبوات أو غيرها، ويجب ترك مساحة حرة حول الفرن
- حتى يتمكن الهواء من الدوران. فبالإضافة إلى ذلك يكون من الضروري الحفاظ على مساحة حرة ونظيفة حول الجهاز.
- لا تضع فوق سطح الطهي أي أطعمة ساخنة ملفوفة في رقائق الألومنيوم أو الحاويات البلاستيكية أو قطع القماش.
- لا تضع فوق الفرن أي مواد ساخنة مثل الأواني أو الشبكات و/أو صواني الطهي.
- لا تضع أي أشياء ثقيلة الوزن فوق باب الفرن وهو مفتوح،
- حتى لا يتسبب ذلك في إتلافه.
- لا تشغل سطح الطهي في تخزين أو وضع الأشياء ولا تستعمله في إعداد الأطعمة كما لو كان سطح عمل.
- لا تعلق أي ثقل على مقبض باب الفرن.

تأكد من عدم وجود أي كبلات خاصة بأجهزة كهربائية أخرى مستعملة بالقرب من الفرن وتحقق أيضاً من أنها لا تلامس جوانب الفرن الساخنة.



انتبه

عند استبدال أي أجزاء أو مكونات ينبغي أولاً فصل قابس الجهاز من مصدر التيار الكهربائي حتى يتمكن الفني أو العامل من التحقق من أي زاوية يريدها ومن أي نقطة يمكن الوصول إليها وهو مطمئن من أن القابس مقفول تماماً من المقبس الكهربائي.

5.1 تعبئة المنتج واستعمال الفرن

هذا الفرن مخصص فقط وحصرياً لطهي الطعام.
استعمل دائماً قفازات حماية مناسبة لدرجة الحرارة العالية.

5.2 المسافة بين صواني الطهي و/أو الشبكات

احرص على ترك مسافة مناسبة بين الأرفف حتى يتمكن الهواء الساخن من الدوران مباشرةً فوق وأسفل الطعام المراد طهيها.
يجب أن لا يسيل الطعام المراد طهيها من على حواف صواني أو أوعية الطهي المستعملة.
دليل الاستعمال والصيانة



انتبه

خطر! إمالة صواني ارتفاع الفرن أكبر من 1.6 م

6 التنظيف

ينبغي فصل قابس الجهاز من مصدر التيار الكهربائي قبل الشروع في أي عمل من أعمال الصيانة و/أو فحص الجهاز. عند استبدال أي أجزاء أو مكونات ينبغي أولاً فصل قابس الجهاز من مصدر التيار الكهربائي حتى يتمكن الفني أو العامل من التحقق من أي زاوية يريدها ومن أي نقطة يمكن الوصول إليها وهو مطمئن من أن القابس مفصول تماماً من المقيس الكهربائي.



انتبه

ينبغي إسناد كافة أعمال الصيانة واستبدال أجزاء الفرن إلى فني متخصص وكفاء.



انتبه

انتظر دائماً حتى يبرد الفرن أولاً وانتبه حتى لا تلمس الأجزاء الساخنة بداخله ثم قم بعد ذلك باستبدال قطع الغيار المطلوبة.



للقيام بهذه الأعمال ينبغي ارتداء قفازات الحماية المناسبة

6.1 فحوصات دورية

بشكل دوري (مرة كل ستة أشهر على الأقل) اجعل فني متخصص يتحقق من حالة أداء منظومة الفرن ككل، ينبغي الانتباه لفحص أداء الفرن كما يلي:

- حالة صيانة النظام الكهربائي جيدة للغاية وتعمل في حدود الأمان الطبيعية.
- التحقق من أنه يتم غلق الباب بشكل سليم ومن عدم تأكل المقابض.
- التحقق من التشغيل السليم للمراوح
- التحقق من التشغيل الجيد لمصباح الإنارة
- الفحص الدوري لسلامة مقبض باب الفرن

6.2 فحوصات دورية

كافة موديلات هذا الفرن مزودة بحشوة قابلة للفك بسهولة عند القيام بأعمال التنظيف واستبدال قط غيار الفرن. تحقق بشكل دوري من سلامة حشوة باب الفرن.

لتنظيف الفرن بشكل جيد وصحيح، فإن حشوة الفرن المدمجة يمكن فكها بسهولة ويسر كما يلي:

(1) قم بفك الباب كما هو مبين في الفقرة رقم 6.3

(2) اسحب برفق زاوية الحشوة نحو الخارج ثم فكها من قاعدتها المثبتة بها.

استبدل المقبض وأعد تركيب باب الفرن مرة أخرى متبعا نفس الإجراءات المشار إليها في الفقرة رقم 6.3 ولكن بشكل عكسي



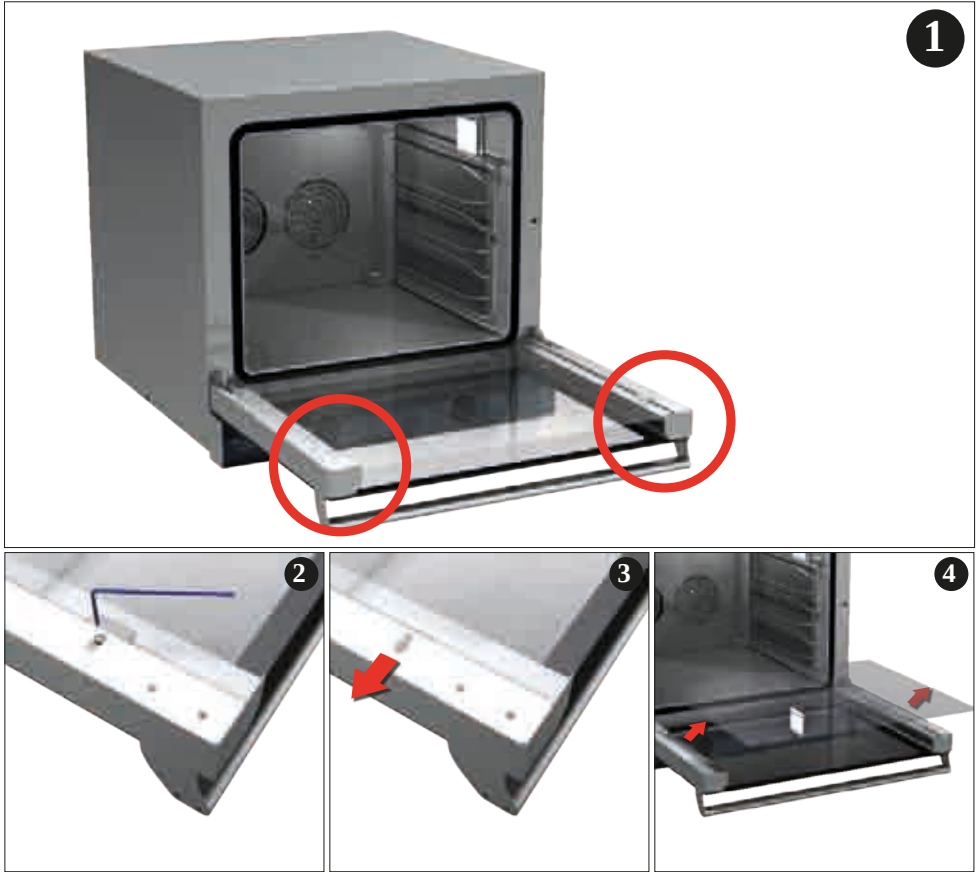
6.3 استبدال الزجاج الأمامي

في حالة تلف و/أو الحاجة إلى استبدال الزجاج الأمامي، استعد إطارات الزجاج مع توخي الحذر حتى لا تكسره في المكان المحيط بالفرن، في حالة كسر الزجاج انتبه جيدًا في تجميعه حتى لا تصاب بأذى.

تأكد من أن الفرن بالفعل في حالة إطفاء أو انتظر قليلاً حتى يبرد تمامًا. لتسهيل أعمال التنظيف، يمكن فك الزجاج الداخلي المصاحب لباب الفرن.

- (1) افتح الباب
- (2) أرخ بواسطة استعمال مفتاح ألين عدد 2 سدادات الزجاج الداخلي
- (3) ضعهما في وضعية مفتوحة حسب اتجاه الأسهم.
- (4) أزل الزجاج الداخلي بواسطة سحبه برفق في اتجاه الأعلى.

قم بأعمال التنظيف اللازمة واستبدال قطع الغيار المطلوبة ثم أعد تركيب كافة مكونات الفرن في مكانها بشكل صحيح باتتباع الخطوات المبينة أعلاه ولكن بشكل عكسي.



6.4 تركيب / فك باب الفرن



انتبه جيدًا عند فك وإزالة باب الجهاز حيث إنه ثقيل الوزن للغاية!

يستحسن إزالة باب الفرن ووضعه برفق فوق مكان مسطح.

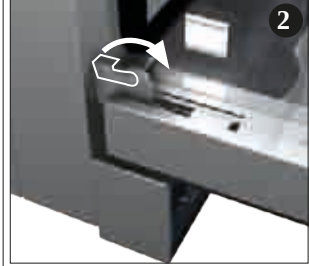
(3/2/1) افتح الباب على مصراعيه ثم أدر عدد 2 دعائم التثبيت بمقدار ما يقرب من 30 درجة

(5) أمسك الباب جيدًا من كلا الجانبين بكلتا يديك، أغلقه جزئيًا حتى يتم غلقه بزاوية فتح مقدارها 30 درجة تقريبًا (الطرف الأقصى لدعمين التثبيت يجب أن يُثبت في قاعدته في مفصلة الباب)

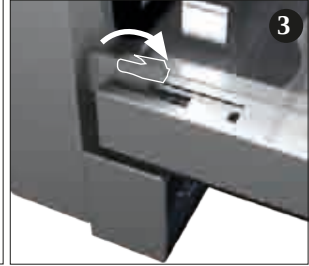
(5/4) ارفع الباب في اتجاه الأعلى ثم اسحبه من قاعدة تثبيته في مفصلة الباب.

لإعادة تركيب الباب، أدخل المفصلات في القاعدة المخصصة لها في الفرن، ثم افتح الباب على مصراعيه. أعد وضع عدد 2 مفصلات التثبيت في مكانها الأصلي ثم أدرهما في اتجاه الفرن.

1



2



3



4

5



6.5 استبدال الملمبة

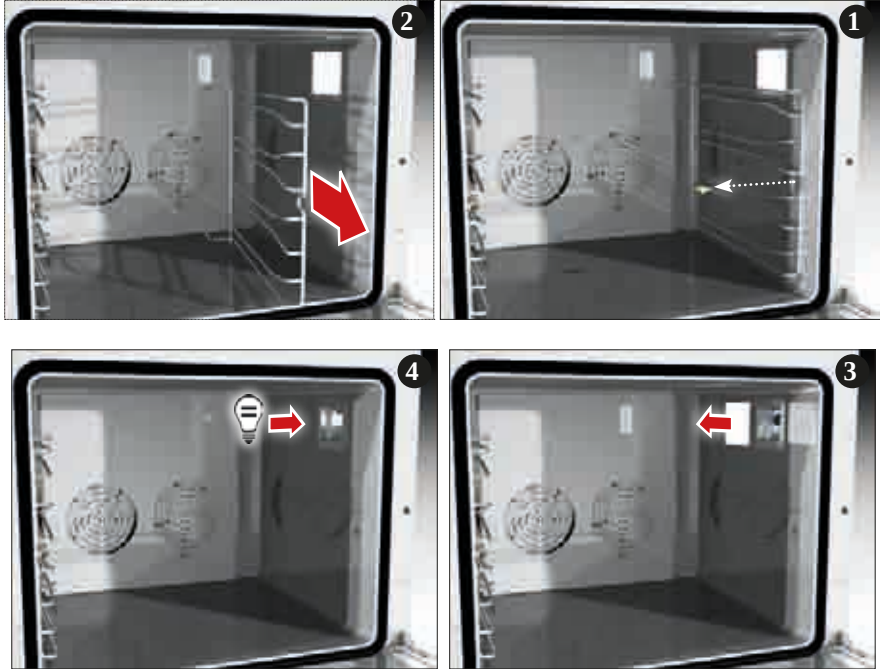


خطر التعرض للصدمات الكهربائية والحروق!

أطفئ الفرن وافصله عن التيار الكهربائي قبل استبدال لمبة الفرن.
قم بفرد قطعة من القماش في قاع الفرن لحماية الملمبة في حالة سقوطها، ولذلك يجب التعامل معها بحرص.
أطفئ الفرن وافصل التيار الكهربائي مع التحقق من برودة الفرن.

- (1) قم بفك سقاطات تثبيت حوامل الصواني الداخلية (من جانب الملمبة)
- (2) انزع حامل الصواني الداخلية برفق
- (3) انزع غطاء الملمبة الزجاجي يدوياً
- (4) قم بفك وانتزاع الملمبة، ثم استبدالها بلمبة أخرى لها نفس القدرة والمقاومة (قادرة على تحمل درجات الحرارة العالية).

فور استبدال الملمبة، أعد تركيب أجزاء الفرن باتباع الإجراء السابق تفصيله أعلاه بشكل عكسي



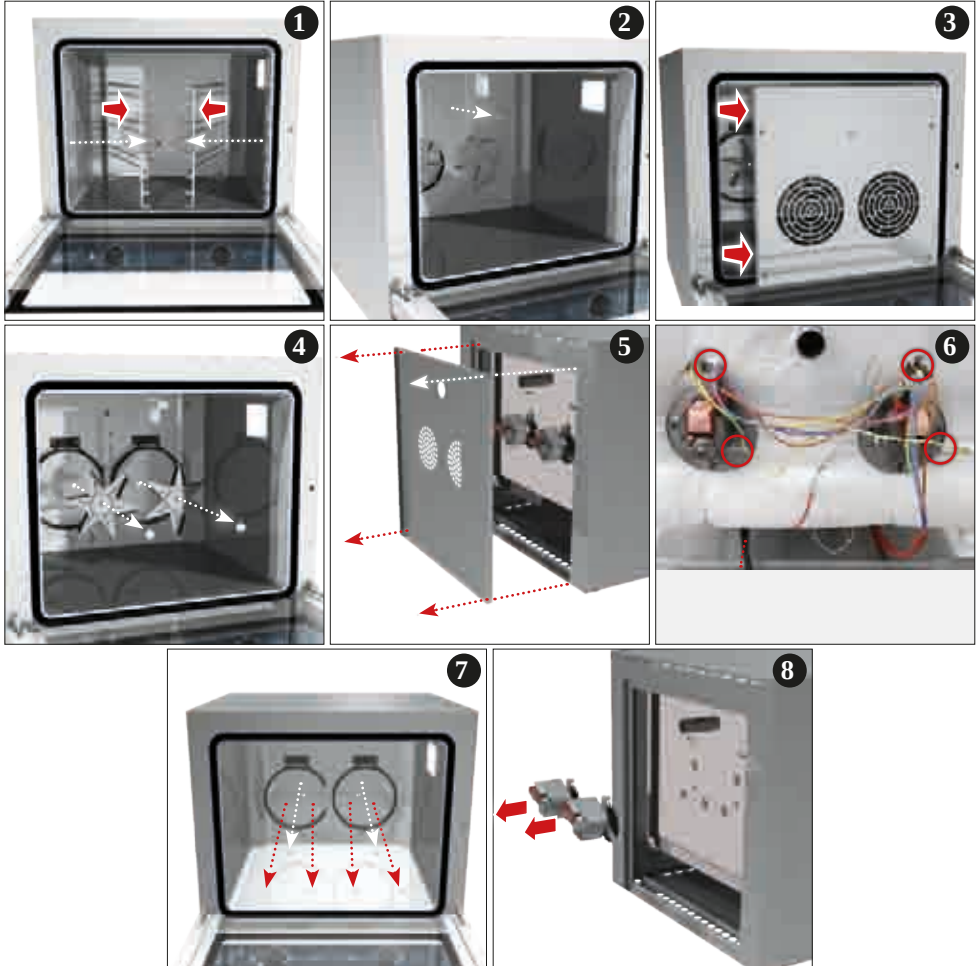
لا تقم بإشعال الفرن قبل تركيب غطاء الملمبة

6.6 استبدال محرك المروحة

أطفئ الفرن وافصله عن التيار الكهربائي قبل استبدال محرك المروحة.
استبدل محرك المروحة بآخر له نفس المواصفات (الجهد والقدرة الكهربائية).

- (1) قم بفك سقاطاتي تثبيت حوامل الصواني الداخلية واسحبهما للخارج برفق.
- (2) قم بفك البرغي المركزي الذي يعمل على تثبيت واقي المراوح باستخدام مفتاح ألان كيه رقم 5.
- (3) أزل واقي المراوح برفق (علية المراوح).
- (4) فك صمولتي تثبيت المراوح والمحركين، ثم انزع المروحتين.
- (6/5) انزع الجزء الخلفي للفرن وافصل كابلات توصيل المقاومات والمحركات.
- (8/7) انزع مسامير التثبيت الثلاثة - لكل محرك على حدة- والموجودين داخل غرفة الطهي واسحبها برفق من الخلف.

قم باستبدال المحرك، ثم أعد تركيب أجزاء الفرن باتباع الإجراء السابق تفصيله أعلاه بشكل عكسي

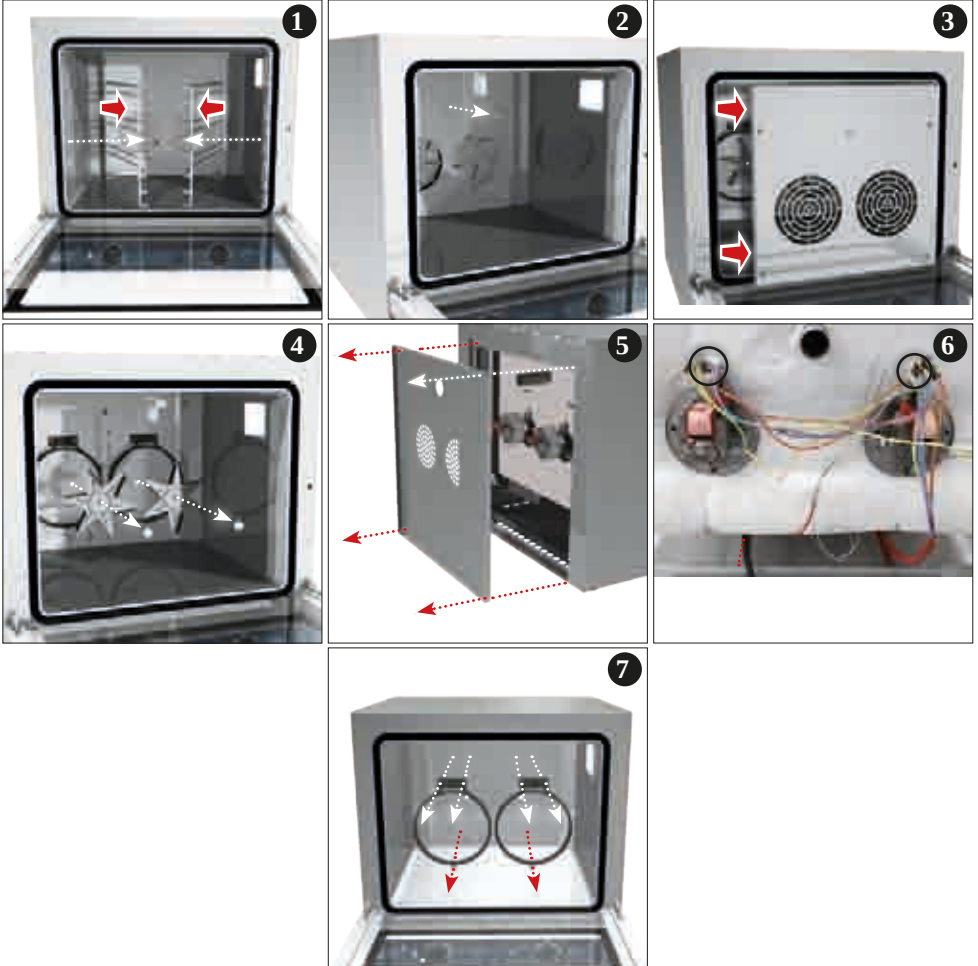


6.7 استبدال المقاومات الكهربائية

أطفئ الفرن وافصله عن مصدر التيار الكهربائي قبل استبدال مقاومات التسخين.

- (1) قم بفك سقاطاتي تثبيت حوامل الصواني الداخلية واسحبهما للخارج برفق.
- (2) قم بفك البرغي المركزي الذي يعمل على تثبيت واقي المراوح باستخدام مفتاح آلان كيه رقم 5.
- (3) انزع واقي المراوح برفق.
- (4) فك صمولتي تثبيت المراوح والمحركين، ثم انزع المروحتين.
- (5) انزع الجزء الخلفي للفرن وافصل كابلات توصيل المقاومات.
- (6) قم بفك مسامير التثبيت الثلاثة لكل مقاومة من المقاومتين على حدة واسحبها للخارج برفق

قم باستبدال المقاومات، ثم أعد تركيب أجزاء الفرن باتباع الإجراء السابق تفصيله أعلاه بشكل عكسي



6.8 كيفية التعامل مع المنتج عند حدوث أعطال أو عند عدم استخدامه لفترات طويلة

- أطفئ الفرن وافصله عن التيار الكهربائي.
- قم بنصفير جميع مقابض لوحة التحكم.
- قم بإبلاغ خدمة الدعم الفني (في حالة الأعطال فقط).
- قم بتنظيف الجهاز داخليًا وخارجيًا.
- في حال عدم استعمال الجهاز لفترات طويلة يوصى بتغطيته بغطاء من القماش.

دليل الاستعمال والصيانة

7 التنظيف

7.1 التخلص من المواد وإدارة النفايات

المعدات الكهربائية والإلكترونية التي يتكون منها الجهاز، مثل المصابيح، والمراقبة الإلكترونية، والمحولات الكهربائية، والمحركات الكهربائية، والمكابس والتجهيزات الكهربائية الأخرى بشكل عام، يجب أن يكون التخلص منها و/أو إعادة تدويرها بشكل منفصل عن النفايات المنزلية العادية وفقا للإجراءات والمعايير المعمول بها في كل بلد.

وأيضا جميع المواد التي تشكل المنتج، مثل:
 < الصفائح المعدنية والنحاس والألمنيوم، وفوم البولي يوريثان والبلاستيك والمطاط، والزجاج، والمكونات الأخرى.
 < الغاز وزيت التبريد ينبغي تخزينهما في صناديق خاصة، عدم صرفها في المصارف.
 كذلك ينبغي أيضا إعادة تدويرها و/أو التصرف فيها وفقا لإجراءات الأنظمة السارية في هذا الصدد.
 نذكر أن التخلص غير المشروع من المنتج من جانب المستهلك ينطوي على التعرض لعقوبات إدارية تفرضها القوانين السارية.



RAEE
WEEE



يرجى مراجعة العناوين في منطقة الإقامة للتخلص النهائي من المنتجات في مراكز التجميع و/ أو المراكز المؤهلة للنفايات.

7.2 طلب قطع الغيار

بعد التحقق من المشكلة مع تقني مختص، الرجاء التواصل بشكل واضح مع مكاتب المبيعات لدينا:

- موديل التلاجة المتحركة
- الرقم التسلسلي للتلاجة المتحركة
- سبب طلب الدعم
- كمية قطع الغيار

إذا أمكن بإرفاق صورة لأمر الشراء الخاص.

8 لوحات التحكم الميكانيكية



الرسم التوضيحي

AR

1	مقبض التحكم في درجة الحرارة
2	لمبة تنبيه المقاومة
3	إعادة الضبط اليدوي
4	لمبة تنبيه "ON"
5	مقبض التحكم في الوقت

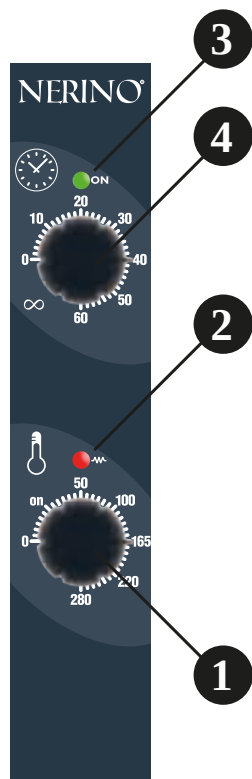


الرسم التوضيحي

AR

1	مقبض التحكم في الوظائف
2	لمبة تنبيه الشواية
3	مقبض التحكم في درجة الحرارة
4	لمبة تنبيه المقاومة
5	إعادة الضبط اليدوي
6	لمبة تنبيه "ON"
7	مقبض التحكم في الوقت

NERINO GN 2/3



الرسم التوضيحي

IT

	IT
1	مقبض التحكم في درجة الحرارة
2	لمبة تنبيه المقاومة
3	لمبة تنبيه «ON»
4	مقبض التحكم في الوقت

9 لوحات التحكم الرقمية

أفران NERONE الرقمية



قم بتشغيل الفرن بواسطة مفتاح التيار العام 1/0 الأخضر (يجب أن يُضيء)،
يظهر على الشاشة "STB"

لضبط طريقة الطهي قم بإجراء ما يلي:

1. اضغط (SET) سوف تظهر درجة حرارة الطهي (درجة مئوية) بواسطة الأزرار (▲) (▼) يمكن تعديلها.
2. اضغط على (SET) سوف يظهر وقت الطهي (مميزا ب AUX جانبية) والذي يمكن ضبطه دائما بواسطة الأزرار (▲) (▼)، أول رقم يشير إلى الساعات بينما يُشير الرقمان الآخران إلى الدقائق.
3. اضغط على (SET) سوف يظهر "PrE" التسخين المسبق، في هذا الوقت يكون الفرن جاهزا لبدء التسخين المسبق، لبدء تشغيله اضغط على (START) أو اضغط مرة أخرى (SET).
4. إذا اخترت الضغط على (SET) سوف يظهر "str" الطهي، وبواسطة الزر (START) تبدأ عملية الطهي فوراً (دون التسخين المسبق) لطهي الطعام باستخدام وصفة محفوظة مسبقاً، اعمل على النحو التالي:
 1. اضغط على (SET) سوف تظهر درجة حرارة.
 2. اضغط على (SET) يظهر رقم الوصفة.
 3. قم بواسطة الأزرار (▲) (▼) باختيار الوصفة (الرقم).
 4. اضغط على (SET) لتأكيد الوصفة.
 5. اضغط على (SET) لأكثر من مرة (تتصفح المعطيات أو المعايير) حتى يظهر الرمز PrE لبدء عمل التسخين المسبق واضغط على (SET) أو (▼) حتى يظهر الرمز Str لبدء الطهي.

عند تمرير المعايير، يمكنك أيضاً تغييرها لتعديل عملية الطبخ التي يتم بدأ تشغيلها، ثم واصل بعد ذلك الإجراء كما في الخطوة 5 لبدء الطهي. إذا أردت حفظ التعديلات في تلك الوصفة، اضغط على (SET) مرتين قبل بدأ الطهي.
لحفظ وصفة معينة اعمل كما في النقاط 1-2 ثم اختر بواسطة الأزرار (▲) (▼) آخر رقم متاح (حتى 10)، قم بضبط معايير الطهي واضغط مرتين على (SET). إذا نفذ عدد الوصفات، يمكن تغيير وصفة موجودة مسبقاً بالضغط مرتين على (SET).

وظائف أخرى

بعد الانتهاء من التسخين المسبق يصدر الفرن إشارة صوتية تنتهي عند إعطاء أمر بدء الطهي، خلال فترة الإشارة الصوتية يحافظ الفرن على درجة الحرارة المضبوطة.

يمكن أثناء عملة الطهي بواسطة الزر (SET) تشغيل وإطفاء الضوء.
يمكن أيضاً أثناء الطهي حقن المياه يدوياً لإعطاء رطوبة (إذا كان الملحق مثبت).

يمكن تغيير جميع المعايير أثناء الطهي أيضاً، اضغط على (SET) بشكل متكرر حتى يتم عرض المعيار المطلوبة ثم قم بتعديلها بواسطة الأزرار (▲) (▼)، بعد انتهاء التعديل قم بواسطة الزر (SET) بتمرير الخيارات في الشاشة حتى يظهر الرمز rvn واضغط على (SET) للعودة لعملية الطهي، أو تصفح الخيارات حتى تصل إلى الرمز "Stb" لإيقاف عملية الطهي.

عند انتهاء عملية الطهي سوف يظهر الرمز COO ويعني نهاية الطهي، ينشط التبريد بواسطة المراوح، وعندما إذا أردت بدء تشغيل عملية طهي جديدة بنفس المعايير يكفي الضغط على (REPEAT) أو (STOP) لإيقاف عمل الفرن.

ينطفئ الفرن بشكل كامل عند الوصول إلى درجة حرارة 80 درجة مئوية وتظهر الكتابة Fin.

9.1 ملاحظات عامة

تصف خاصية المنتج الفنية التالية بشكل مُفصّل المواصفات الفنية والوظيفية للمنتج.

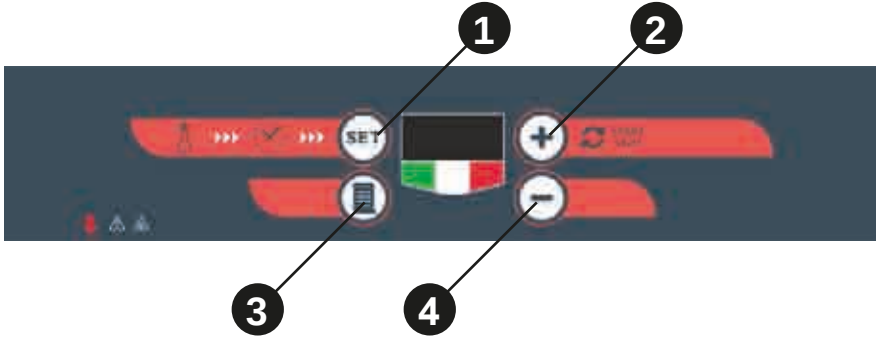
الاستخدام المسموح به

المراقبون لوحدة الأفران الكهربائية المجهزة.

الاستخدام غير المسموح به

أي استخدامات غير تلك المسموح بها تعتبر ممنوعة.

9.2 وظائف الأزرار



- 1 اختيار الوظائف: درجة حرارة \ الوقت \ (أن أُجِدَت) الوقت بين حقن الماء \ الحقن.
- 2 يزيد المجموعة (مع التكرار التلقائي) / بدء / إيقاف.
- 3 اختيار الوصفة / الإضاءة الداخلية.
- 4 يخفض المجموعة (مع التكرار التلقائي) / حقن الماء يدويا / التكرار الدوري.

9.3 القوانين والتوجيهات

التوافق الكهرومغناطيسي

التوجيه: CEE/336/89

مُنْتَج قياسي

جهاز للدمج: تم إجراء الاختبارات وفقا للتوجيهات العامة:

- الاتبعث 1-EN 50081
- المناعة 1-EN 50082

الجهد المنخفض:

التوجيه: CEE/23/73

مُنْتَج قياسي

جهاز للدمج مُصمم وفقا للتوجيهات

- EN 60730 إذا كان ذلك ممكنا

يجب أن تكون جميع الموديلات مطابقة للتوجيه VDE e UL.

RoHS 2002/95

أخرى:

9.4 واجهة المستخدم

تحتوي واجهة المستخدم على الجزء الأمامي لأدوات التحكم، والمزودة بـ

4 أزرار

11 شاشة عرض من 9 ملم و 3 أرقام عرض، للعرض الرمزي أو الرقمي لموارد الاختبار، بالإضافة إلى 8 أيقونات ليد led للإشارة المرئية للحالات أو الإنذار.

تعرض الشاشة درجة حرارة غرفة الطهي المضبوطة و / أو الأوقات بطريقة دورية تبعا لطريقة عملها. تتم عملية عرض وبرمجة الجهاز بواسطة واجهة المستخدم عن طريق قائمة حيث تتم عملية التصفح عن طريق الأزرار كما هو موضح في القسم 2.9.

تعمل الأزرار بضغط واحدة وبإعادة تلقائية فقط للأزرار (A) (V) فقط لتمرير قيم الملصق والمعايير.

الاستعداد

يمكن في هذه الوضعية ضبط معايير الطهي بشكل مباشر وبدء تشغيل دورة العمل. المعايير التي يمكن ضبطها هي:

1. درجة حرارة الطهي
2. وقت الطهي

يبدأ الفرن مع إمكانية ضبط درجة الحرارة ووقت الطبخ مسبقا.

بالضغط على الزر بدء التشغيل (A) "Start"، بشكل دوري، يتم السماح بضبط المعايير المشار إليها في الأعلى:

1. درجة حرارة الطهي
2. وقت الطهي
6. بدء دورة التسخين المسبق لغرفة الطهي بدرجة الحرارة المحددة.
7. بدء الطهي مباشرة.

بالضغط على الأزرار (A) (V) (المزودين بوظيفة الإعادة التلقائية) يمكن ضبط معايير الطهي المختلفة التي سوف يتم عرضها على شاشة ذات مصابيح الـ LED.

عند تفعيل الزر (B) (وصفات)، تنتقل الواجهة إلى الوضعية اختيار اضبط الوصفات وتعرض الشاشة أيقونة "الحصالة" لتوضح للمستخدم الاختيار المحدد. يمكن تمرير الوصفات باستخدام الأزرار اليسرى (A) (V) بطريقة دورية. إذا لم يتم ضبط وصفة بعد، يعرض الفرن 0 على كلتا شاشتا العرض.

لـ **ضبط وصفة**، بعد تفعيل وضعية الوصفات بالطريقة المؤنحة، وبعد ضبط المعايير، اضغط على الزر وصفات بهذه الطريقة، في الوصفة المعروضة في هذه الوقت، سوف يتم حفظ قيم معايير الطهي.

سواء في الوضعية اليدوية أو في وضعية الوصفة، عند الضغط على الزر (A)، يبدأ الفرن عملية الطهي الفعلية. هذه المرحلة المذكورة للتو يمكن إيقافها في أي لحظة بالضغط على الزر (A).

دورة preHeat (التسخين المسبق)

يكون الفرن في هذه المرحلة في وضعية التسخين المسبق لغرفة الطهي.

عند الضغط على الزر (A)، تتوقف الدورة ويعود الفرن إلى وضعية "stB" (الاستعداد).

عند وصول الفرن إلى درجة حرارة غرفة الطهي المضبوطة، يصدر الفرن أصواتا ويعرض الكتابة Start مع مواصلة ضبط حرارة غرفة الطهي على درجة الحرارة المحددة.

لمواصلة العملية يجب الضغط على (A).

دورة الطهي

تتم في هذه المرحلة عملية الطهي الفعلية والتي سوف تنتهي ببلوغ الوقت المحدد.

بالضغط على الأزرار "SET"، سوف يكون من الممكن إعادة ضبط معايير الطهي كما تم توضيحه مسبقا.

بالضغط على الزر (A)، سوف يتوقف الفرن عن العمل.

هنا أيضا يمكن العمل على حقن الماء يدويا كما تم توضيحه في فقرة التسخين المسبق PreHeat.

نهاية الطهي ومرحلة التبريد CoolDown/Finish

عند الوصول إلى حالة نهاية الطهي، يدخل الفرن بشكل أوتوماتيكي في مرحلة cooldown (التبريد). سوف تبدأ المراوح بالعمل للتبريد ويصدر الفرن إشارة صوتية (يمكن إسكاته). يمكن تشغيل وإطفاء المراوح بغض النظر عن حالة الباب، وذلك بالعمل على الزر (الوصفات).

يدخل الفرن في وضعية الانتهاء (Fin Finish) عند بلوغ درجة حرارة 80 درجة مئوية. في حالة الانتهاء (Fin Finish)، تتوقف المراوح عن العمل. في كلتا المرحلتين هاتين، عند الضغط على الزر (⏏)، سوف يبدأ الفرن دورة طهي جديدة بمعايير الطهي المضبوطة للتو. في كل مراحل الطهي، يمكن بالعمل على الزر (⏏) (الوصفات)، تشغيل وإطفاء الإضاءة الداخلية.

تشخيص

إنذار المسبار

عند وجود مسبار خارج نطاقه الوظيفي الاسمي أو في حالة مسبار بدائرة مفتوحة أو في تماس كهربائي يتم إصدار إنذار. يشار إلى سبب الإنذار عن طريق عرض رموز الخطأ التالية على الشاشة:

Pr1 = مسبار غرفة الطهي به عطل
Pr3 = مسبار البطاقة الإلكترونية به عطل

يتم تفعيل ضوء الليد الخاص بالإنذار.

الإجراءات على عملية الضبط قيد التنفيذ

مسبار غرفة الطهي

تسبب حالة الخطأ الخاصة بمسبار غرفة الطهي في العمليات التالية:

عرض الرمز Pr1 على الشاشة
تعطيل عمل الفرن
عند انقطاع حالة العطل في مسبار غرفة الطهي، تعود عملية الضبط للعمل بشكل طبيعي.

مسبار البطاقة الإلكترونية

تسبب حالة الخطأ الخاصة بمسبار البطاقة الإلكترونية في الأفعال التالية:

عرض الرمز Pr3 على الشاشة
إلغاء تنشيط البطاقة والفرن بشكل كامل



انتبه

عند انقطاع حالة العطل في مسبار البطاقة الإلكترونية، لا تعود عملية الضبط للعمل بشكل طبيعي ولكن يجب إطفاء الجهاز من خلال مفتاح التيار.

الإشارات

الرمز	المعنى
Pr1	خطأ في المسبار 1
Pr2	خطأ في المسبار 2
Pr3	خطأ في المسبار 3

10 لوحة التحكم الرقمية في الأفران الرقمية الفائقة

تحتوي واجهة المستخدم على الجزء الأمامي لأدوات التحكم، والمزودة بـ

- 8 أزرار
- شاشتنا عرض من 9 ملم و 4 أرقام عرض، للعرض الرمزي أو الرقمي لموارد الاختبار، بالإضافة إلى 14 أيقونة ليد led للإشارة المرئية للحالات أو الإنذار.

تعرض الشاشتان في نفس الوقت درجات حرارة مقصورة الطهي وأزمنة الطهي وفقاً لطريقة التشغيل.

تتم عملية عرض وبرمجة الجهاز بواسطة واجهة المستخدم عن طريق قائمة حيث تتم عملية التصفح عن طريق الأزرار كما هو موضح في القسم التالي (لوحة الأزرار).

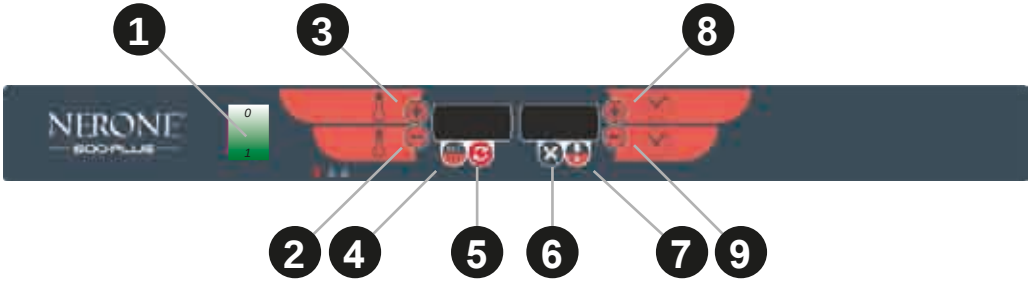
شاشة العرض

2 × أربعة أرقام، الرقم 14 رمز لإظهار حالات المخرجات، ومستخدم لعرض المدخلات، ونقطة الضبط، والمعايير وقيمتها، والإنذارات، والوظائف التشغيلية، وحالات التشغيل ... المقاطع التي تظهر فيها الأرقام لونها أحمر بينما يمكن أن تظهر الرموز بألوان مختلفة (الأحمر والأصفر والأخضر والأزرق).



لوحة الأزرار

تحتوي لوحة الأزرار على 8 أزرار. تم ذكر الوظائف الرئيسية لكل زر هنا أدناه. قد يكون للأزرار وظائف ثانوية تنتج عن الضغط عليها جنباً إلى جنب مع أزرار أخرى ومدة الضغط عليها.



الوظيفة

- 1 - التغذية 1 / 0
- 2 - تخفيض درجة الحرارة
- 3 - زيادة درجة الحرارة
- 4 - تشغيل/إيقاف
- 5 - بدء/إيقاف مؤقت لدورة الطهي
- 6 - التبريد
- 7 - إضاءة مصابيح مقصورة الطهي
- 8 - زيادة الوقت
- 9 - تخفيض الوقت

الضبط اليدوي للمعايير

بالضغط على مفتاح 1/0 (التغذية)، يبدأ الفرن بوضع «الاستعداد». في هذه الحالة يكون الفرن في انتظار بدء التشغيل ولا يُنفذ أية عملية. يتم تنشيط الجهاز بالإبقاء ضاغطاً على الزر «ضبط المعايير» «SET PARAMETRI»  ثم يُسمح بالضبط السريع لوظائف الطهي ويليهِ بدء تشغيل الدورة.

يمكن في هذه الوضعية ضبط معايير الطهي بشكل مباشر وبدء تشغيل دورة العمل.

المعايير التي يمكن ضبطها هي 2:

1. درجة حرارة الطهي 

2. مدة الطهي 

يُتيح الفرن إمكانية ضبط زمن ودرجة حرارة الطهي.

بالضغط على الأزرار «أعلى أسفل»  UP  «أعلى أسفل» على يسار الحرارة يمكن ضبط درجة حرارة الطهي التي سوف يتم عرضها على الشاشة اليسرى.

بالضغط على الأزرار الموجودة على اليمين «أعلى أسفل»  UP  «أعلى أسفل» على اليمين «وقت لا ينتهي» «DOWN»  INF على اليمين تحت الصفر فإنه من الممكن ضبط زمن الطهي.

بالضغط على المفتاح «تشغيل» «ON» ، سيبدأ الفرن بدورة الطهي على النحو الذي تم للتو ضبط المعايير عليه.

نهاية الطهي وتبريد مقصورة الطهي

عند الوصول إلى حالة نهاية الطهي، يدخل الفرن بشكل أوتوماتيكي في مرحلة التبريد .

سوف تنطفئ المراوح للتبريد وسيُصدر الفرن إشارة صوتية.

يمكن تشغيل وإطفاء المراوح بشكل مستقل عن حالة الباب، بالعمل على زر «التبريد» «RAFFREDDAMENTO» .

عند الوصول إلى درجة حرارة 80° مئوية، يدخل الفرن إلى وضع «الانتهاء» «Finish».

في حالة الانتهاء «Finish»، تتوقف المراوح عن العمل.

في كلتا هاتين الحالتين، بالضغط على مفتاح «تشغيل» «ON» ، فإن الفرن سيستأنف دورة جديدة من الطهي بمعايير الطهي المضبوطة للتو.

General product information:

code OVEjk (identification of single particular code of the family OVENS)

"OVE" TYPE OF PRODUCT

possible options:

OVE = OVENS / FORNI

"j" size (CAPACITY) of EUT

possible options:

03TE = 3 PANS 595

03TE5 = 3 PANS 600

03TEP = 3 PANS PLUS

04TE = 4 PANS GN I/I

"k" additional configuration of EUT

possible options:

0M Oven with mechanical control panel

0E Oven with digital control panel

1E Oven with digital control panel 2 display 1 motor

1M Oven with mechanical control panel and grill

2M Oven with mechanical control panel, powerfull

Note

[illegible]

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'

DECLARATION OF CONFORMITY - DECLARATION DE CONFORMITÉ - KONFORMITÄTSERLÄRUNG

IT	DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'	
GB-IE-ME	DECLARATION OF CONFORMITY	
FR-BE-LU	DECLARATION DE CONFORMITÉ	
DE-AT	KONFORMITÄTSERLÄRUNG	

IT IL SOTTOSCRITTO DESIGNATO DICHIARA CHE IL PRODOTTO SOTTOELENCATO FABBRICATO DA:
 GB-IE-ME THE UNDERSIGNED DECLARE THAT THE PRODUCT LISTED BELOW HAVE BEEN MANUFACTURED BY:
 FR-BE-LU JE SOUSSIGNÉ, NOMMÉ DÉCLARE QUE LE PRODUIT ÉNUMÉRÉS CI-DESSOUS ONT ÉTÉ FABRIQUÉS PAR:
 DE-AT DER UNTERZEICHNETE ERNANNT ERKLÄRT, DASS DIE UNTERAUFGEFÜHRTEN PRODUKTE HERGESTELLT VON:

Descrizione - Description - Beschreibung _____

Modello _____ ID _____
 Model - Modèle - Modell

IT SONO CONFORMI ALLE SEGUENTI DIRETTIVE E NORME:
 GB-IE-ME ARE IN COMPLIANCE WITH THE FOLLOWING DIRECTIVE:
 FR-BE-LU SONT CONFORMES AUX DIRECTIVES ET RÈGLES SUIVANTES:
 DE-AT MIT DEN VORSCHRIFTEN KONFORM SIND, DIE IN DEN FOLGENDEN RICHTLINIEN:

DIRETTIVE - DIRECTIVES - DIRECTIVES - RICHTLINIEN	EUROPA - EUROPE	MONDO - MONDE - AFRIQUE - WELT
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____

Schemi di valutazione della conformità - Conformity Assessment Scheme
 Systèmes d'évaluation de la conformité - Konformitätsbewertung _____

IT Tale dichiarazione riguarda esclusivamente il prodotto di riferimento nello stato in cui viene immesso sul mercato, in applicazione delle direttive e' stato predisposto un fascicolo tecnico custodito presso la nostra sede:
 GB-IE-ME This declaration includes only the product of reference in the state in which the market is immediately applied in the application of the directives and it has been provided a technical document custody at our office.
 FR-BE-LU Cette déclaration inclut seulement le produit de référence dans l'état dans lequel le marché est immédiatement appliqué à l'application des directives et il a été fourni un document technique custodié à notre bureau.
 DE-AT Diese Erklärung ist nur das Produkt der Referenz im Staat, in denen der Markt in der Anwendung der Richtlinien sofort gelteht wurde, dass ein technisches Dokument in unserem Büro geführt wurde:

PLACE AND DATE PLACE AND DATE LIEU ET DATE PLATZ UND DATUM Woodstream IPD - ITALY - 2009 / 2009 / 2009	LEGALE RAPPRESENTANTE LEGAL REPRESENTATIVE REPRÉSENTANT LÉGAL RECHTLICHE REPRÄSENTANTEN Donatiano Giacconi
---	---

La presente dichiarazione deve essere conservata integra in luogo sicuro, durante tutto il ciclo di vita del prodotto.
 This declaration must be kept intact in a safe place, throughout the life cycle of the product.
 Cette déclaration doit être conservée intacte en lieu sûr, pendant la durée de vie du produit.
 Diese Erklärung muss während des gesamten Lebenszyklus des Produkts an einem sicheren Ort aufbewahrt werden.



FARE RIFERIMENTO ALLA DICHIARAZIONE CE CHE ACCOMPAGNA IL PRODOTTO
 VEUILLEZ-VOUS REPORTER À LA DÉCLARATION JOINTE AU PRODUIT - REFER TO CE DECLARATION ACCOMPANYING THE PRODUCT
 - BEACHTEN SIE DIE DEM PRODUKT BEILIEGENDE CE ERKLÄRUNG

APPENDICE - I

TARGHETTA IDENTIFICAZIONE PRODOTTO - PRODUCT IDENTIFICATION PLATE -
ETIQUETTE D'IDENTIFICATION DU PRODUIT - DAS PRODUKT-TYPENSCHILD - PLACA DE
IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

بطاقة مواصفات المنتج

Made in Italy		CE	
Data produzione Production date	Matricola Serial Number	Modello- Model	
2	1 000000000	3 FEM04NEGV	
Illuminazione Lighting	Potenza elettrica totale Total electrical power	Grado IP IP level	
4 25 W	9 3100 W	10	
Tensione Alimentazione Power supply	Fase Phase	Frequenza Frequency	Corrente totale Total rated current
6 230 V	7 1	8 50 Hz	5 11 A

Tale targhetta definisce tutti i dati tecnici del prodotto come riportato nella legenda nella prossima pagina.

The plate defines all the technical data of the Vertical Multi-deck Display as showed on the table in the next page.

L'étiquette définit toutes les données techniques sur le produit, selon la table page suivante.

Die Platte definiert die Produkt technischen Daten wie in der Legende auf der nächsten Seite beschrieben

Dicha tarjeta define todos los datos técnicos del producto como se describe en la leyenda en la página siguiente

A placa define todos os dados técnicos do produto como na legenda na próxima página

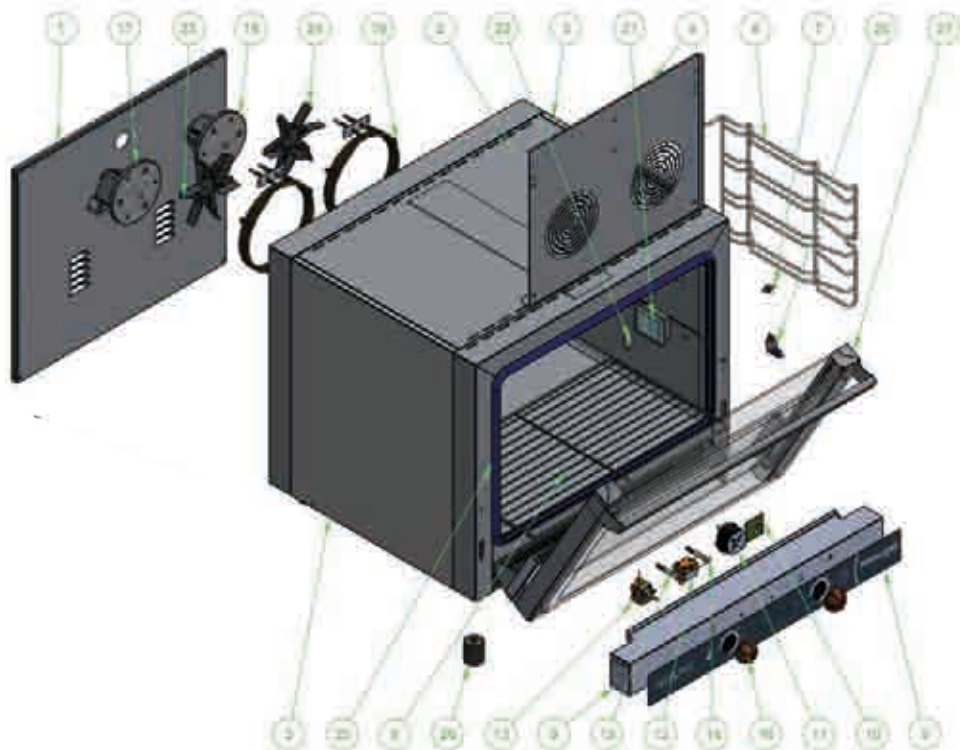
تحدد هذه البطاقة كافة المواصفات الفنية الخاصة بالمنتج كما هو مبين في الرسم البياني الوارد في الصفحة التالية.

LEGENDA / LEGEND						
	IT	EN	FR	DE	ES	AR
1	Numero matricola	Serial number	Numéro matricule	Matrikel-Number	Numero de serie	الرقم المسلسل
2	Data di produzione	Date of production	Date de fabrication	Zeitpunkt der herstellung	Data de produccion	تاريخ الإنتاج
3	Modello	Model	Modele	Modell	Modelo	الموديل
4	Potenza elettrica illuminazione (Watt)	Top lighting total Electrical power (Watt)	Puissance total de la lumière (Watt)	Elektrische Leistung von licht (Watt)	Potencia electrica de iluminacion (Watt)	إجمالي الطاقة الكهربائية (وات)
5	Corrente totale (A)	Total rated current (A)	Consommation d'énergie totale (A)	Total Stromverbrauch (A)	Consumo total de potencia (A)	إجمالي التيار الكهربائي (أمبير)
6	Tensione alimentazione (Volt)	Power supply (Volt)	Tension d'alimentation (Volt)	Spannung (Volt)	Tension de uso (Volt)	جهد التغذية الكهربائية (فولت)
7	N° Fasi	N° Phases	N° phase	Phasen	Numero de fasi	عدد الفاز
8	Frequenza (Hz)	Frequency (Hz)	Fréquence (Hz)	Frequenz (Hz)	Frecuencia de uso (Hz)	التردد
9	Potenza elettrica totale (W)	Total electrical power (W)	Consommation d'énergie (W)	Stromverbrauch (W)	Consumo de potencia (W)	إجمالي الطاقة الكهربائية (وات)
10	Grado IP	IP level	IP degré	IP Grad	Grado IP	درجة IP

APPENDICE - 2

FORNO - OVEN - NERONE GN - FEM04NEGNV

ELENCO COMPONENTI - COMPONENT LISTS - LISTE DES PIÈCES - PARTS LIST

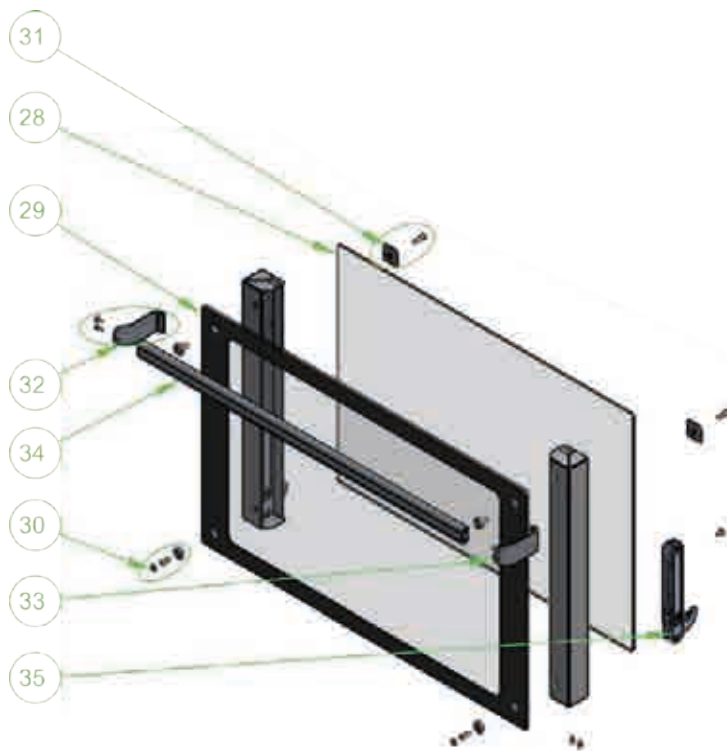


PART	DESCRIZIONE - DESCRIPTION	Q.TA'	CODICE - CODE
1	Pannello posteriore - Back panel - اللوحة الخلفية	1	FO4NEA0013
2	Pannello superiore - Top panel - اللوحة العلوية	1	FO4NEA0014
3	Fianco forno - Side panel - جانب الفرن	2	FO4NEA0010
4	Copertura ventole - Fan protection (Carter) - جانب الفرن	1	FO4NEA111
5	Griglia - Grid - جانب الفرن	4/3	HGFO4NEA0030
6	Supporto teglie/griglie - Pans/Grids support - حامل صواني المهي / الشبكات	2	HGFO4NEA0029
7	Viti supporto griglie - Pans/Grids support fixing pawl - حامل صواني المهي / الشبكات	2	HOFOXACO38
8	Cruscotto comando - Dashboard - لوحة التحكم	1	FO4NEA0018
9	Etichetta comandi - Controls label - ملصقة الأوامر	1	ETIPCNEGN
10	Buzzer per timer - Time buzzer - جرس المؤقت	1	HEBUZZER
11	Timer 60 min - 60 minutes timer - المؤقت 60 دقيقة	1	HETIMER60
12	Termostato a sicurezza positiva - Thermostat with Positive Safety - ترموستات الأمان	1	HETERMSP
13	Termostato di temperatura TUV ST 50-280°C - TUV ST 50-280°C temperature thermostat - ترموستات درجة الحرارة توب 50-280 درجة مئوية	1	HETFR50-280
14	Spia alimentazione verde - Power green light indicator - مؤشر عريضة الخضراء	1	HESPIALV
15	Spia temperatura arancio - Power orange light indicator - مؤشر التغطية الكهربائية ذو اللون الأحمر	1	HESPIALAR
16	Manopola comandi - Control knob - مقبض التحكم	2	HPFOXA0055_02
17	Motore ventilatore 220/240v 56/65w orario - Clockwise 220/240v 56/65w Motor fan - محرك التروية 220/240 فولت 56/65 وات عريضة	1	HEMOT65WO
18	Motore ventilatore 220/240v 56/65w anti-orario - Anti clockwise 220/240v 56/65w Motor fan - محرك التروية 220/240 فولت 56/65 وات - عريضة التروية 240 220 فولت 65/56 وات - عريضة التروية 240 220 فولت 65/56 وات	1	HEMOT65WA

Il presente disegno è proprietà del costruttore, non può essere riprodotto, utilizzato o comunicato a terzi, previa autorizzazione dello stesso.

This design is property of the manufacturer and it may be not reproduced, used or disclosed to third parties, without the approval of the manufacturer.

PORTA - DOOR - NERONE GN - POR4TGNVAN

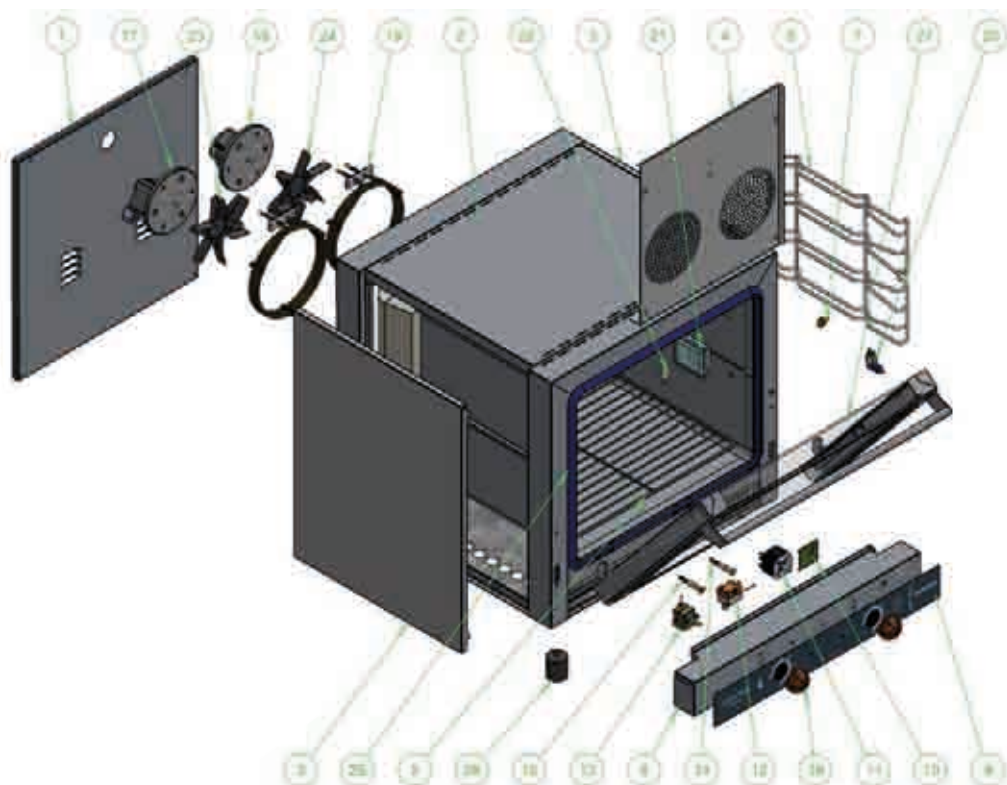


PART	DESCRIZIONE - DESCRIPTION	Q.TA'	CODICE - CODE
19	Resistenza 1500 w - 1500 w heater - المقاومة 1500 وات	2	HRCFNE1500
20	Micro porta - Micro switch - باب صغير	1	HEMICROFO
21	Portalamпада con lampada - Ceiling lamp - حامل المصباح مع المصباح نفسه	1	HELAMPADAFO
22	Lampada forno - Oven lamp - مصباح الفرن	-	-
23	Ventola sx Ø150 / 155 mm - Left Ø150 / 155 mm fan - مروحة مسكن ذات قطر 150 / 155 مم	2	HFOSX005I
24	Ventola dx Ø150 / 155 mm - Right Ø150 / 155 mm fan - مروحة يمين ذات قطر 150 / 155 مم	2	HFODX005I
25	Guarnizione porta - Door gasket - مقبض الباب	1	FO4NEA0039
26	Piedini - Feet - الأرجل	4	HPPIFO
27	Porta - Door - الباب	1	POR4TGNVAN
28	Vetro frontale interno - Internal door glas - الزجاج الأمامي الداخلي	1	HVFO4NEA0036
29	Vetro frontale esterno - External door glas - الزجاج الأمامي الخارجي	1	HVFO4NEA0037_I
30	Kit fissaggio vetro frontale esterno - External door glas fixing kit - حاتم الزجاج الأمامي الخارجي	4	FOXXX0097
31	Kit fissaggio vetro interno - Internal door glas fixing kit - طقم تركيب الزجاج الداخلي	2	FOXXX0100
32	Kit supporto maniglia sx - Handle support kit left - طقم حامل المقبض الأيسر	1	FOXXX0098
33	Kit supporto maniglia dx - Handle support kit right - طقم حامل المقبض الأيمن	1	FOXXX0099
34	Maniglia - Handle - المقبض	1	FO4NEA0025
35	Cerniera porta - Door hinge - سوستة الباب	2	HCFO4NE6843

Il presente disegno è proprietà del costruttore, non può essere riprodotto, utilizzato o comunicato a terzi, previa autorizzazione dello stesso.

This design is property of the manufacturer and it may be not reproduced, used or disclosed to third parties, without the approval of the manufacturer.

FORNO - OVEN - NERONE 595-4 - FEM04NE595V

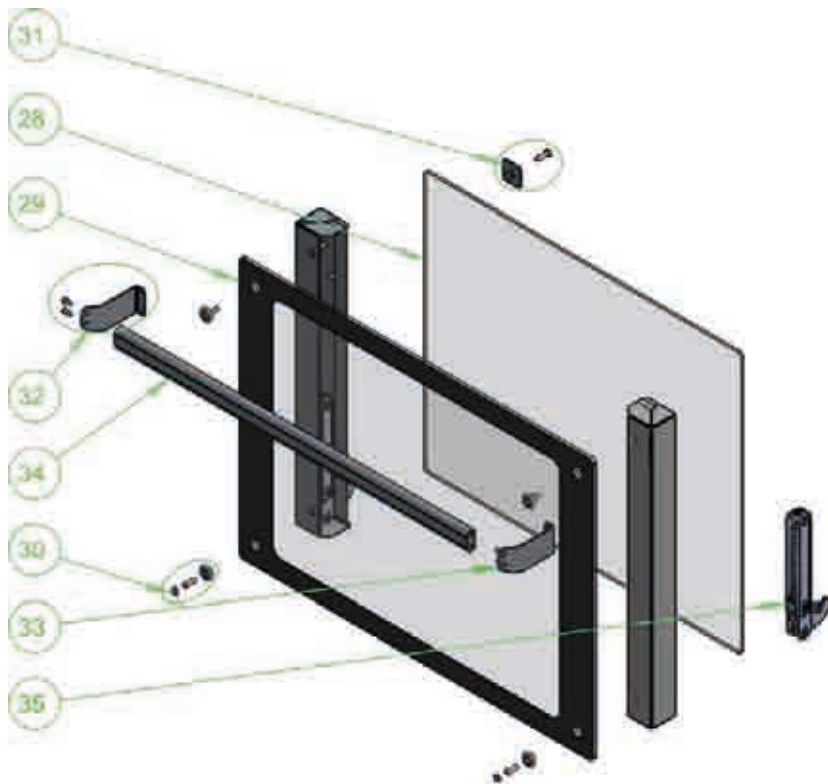


PART	DESCRIZIONE - DESCRIPTION	Q.TA'	CODICE - CODE
1	Pannello posteriore - Back panel - اللوحة الخلفية	1	FODOA0013
2	Pannello superiore - Top panel - اللوحة العلوية	1	FODOA0014
3	Fianco forno - Side panel - جانب الفرن	2	FO4NEA0010
4	Copertura ventole - Fan protection (Carter) - جانب الفرن	1	FODOA111
5	Griglia - Grid - جانب الفرن	4/3	HGFODOA0030
6	Supporto teglie/griglie - Pans/Grids support - حامل صواني المهي/ الشبكات	2	HGFO4NEA0029
7	Viti supporto griglie - Pans/Grids support fixing pawl - حامل صواني المهي/ الشبكات	2	HOFOXACO38
8	Cruscotto comando - Dashboard - لوحة التحكم	1	FODOA0018_2
9	Etichetta comandi - Controls label - ملصقة الأوامر	1	ETIPCNEGN595
10	Buzzer per timer - Time buzzer - جرس المؤقت	1	HEBUZZER
11	Timer 60 min - 60 minutes timer - المؤقت 60 دقيقة	1	HETIMER60
12	Termostato a sicurezza positiva - Thermostat with Positive Safety - ترموستات الأمان	1	HETERMSP
13	Termostato di temperatura TUV ST 50-280°C - TUV ST 50-280°C temperature thermostat - ترموستات درجة الحرارة توف ست 50-280 درجة مئوية	1	HETFR50-280
14	Spia alimentazione verde - Power green light indicator - مؤشر درجة الحرارة ذو اللون الأخضر	1	HESPIALV
15	Spia temperatura arancio - Power orange light indicator - مؤشر التغطية الكهربائية ذو اللون الأحمر	1	HESPIALAR
16	Manopola comandi - Control knob - مقبض التحكم	2	HPFOXA0055_02
17	Motore ventilatore 220/240v 56/65w orario - Clockwise 220/240v 56/65w Motor fan - محرك التروحة 220/240 فولت 56/65 وات سرعة دورانها orario	1	HEMOT65WVO
18	Motore ventilatore 220/240v 56/65w anti-orario - Anti clockwise 220/240v 56/65w Motor fan - محرك التروحة 220/240 فولت 56/65 وات - اتجاه الدوران anti-orario	1	HEMOT65WA

Il presente disegno è proprietà del costruttore, non può essere riprodotto, utilizzato o comunicato a terzi, previa autorizzazione dello stesso.

This design is property of the manufacturer and it may be not reproduced, used or disclosed to third parties, without the approval of the manufacturer.

PORTA - DOOR - NERONE 595-4 - POR_595VAN

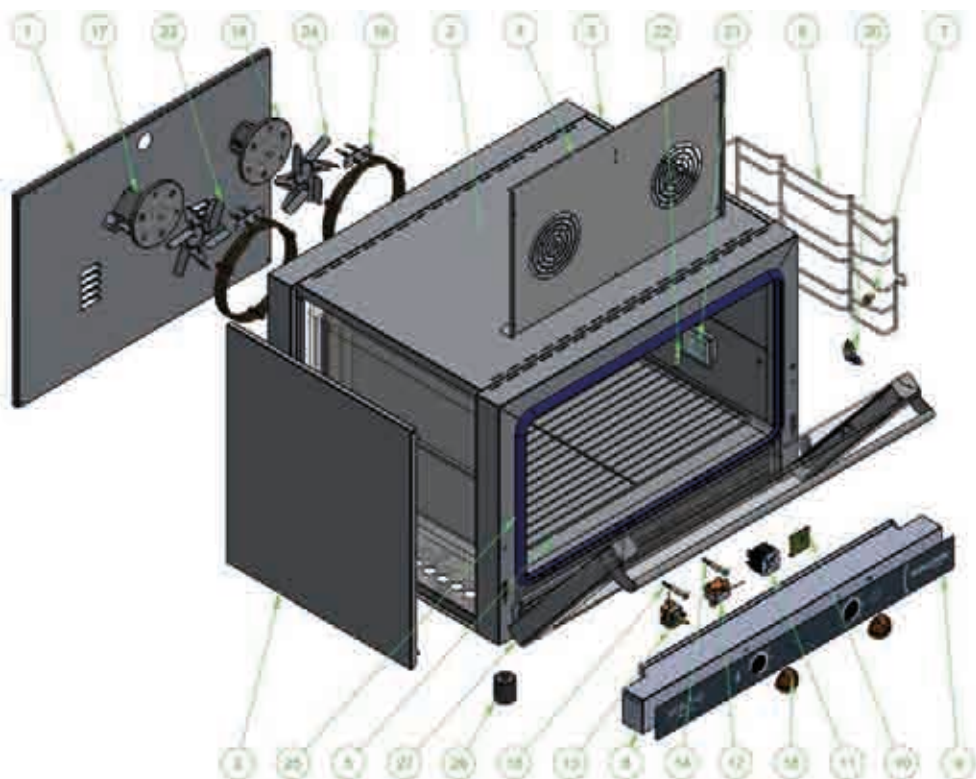


PART	DESCRIZIONE - DESCRIPTION	Q.TA'	CODICE - CODE
19	Resistenza 1500 w - 1500 w heater - المقاومة 1500 وات	2	HRCFNE1500
20	Micro porta - Micro switch - باب صغير	/	HEMICROFO
21	Portalampada con lampada - Ceiling lamp - حامل المصباح مع المصباح نفسه	/	HELAMPADAFO
22	Lampada forno - Oven lamp - مصباح الفرن	-	-
23	Ventola sx Ø150 / 155 mm - Left Ø150 / 155 mm fan - مروحة يسار ذات قطر 150 / 155 مم	2	HFOSX0051
24	Ventola dx Ø150 / 155 mm - Right Ø150 / 155 mm fan - مروحة يمين ذات قطر 150 / 155 مم	2	HFODX0051
25	Guarnizione porta - Door gasket - مقبض الباب	/	FODOA0039
26	Piedini - Feet - الأرجل	4	HPPIFO
27	Porta - Door - الباب	/	POR_595VAN
28	Vetro frontale interno - Internal door glas - الزجاج الأمامي الداخلي	/	HVFODOA0036
29	Vetro frontale esterno - ETERNAL door glas - الزجاج الأمامي الخارجي	/	HVFO-DOA0037 I
30	Kit fissaggio vetro frontale esterno - External door glas fixing kit - طقم تثبيت الزجاج الأمامي الخارجي	4	FOXXX0097
31	Kit fissaggio vetro interno - Internal door glas fixing kit - طقم تركيب الزجاج الداخلي	2	FOXXX0100
32	Kit supporto maniglia sx - Handle support kit left - طقم حامل المقبض الأيسر	/	FOXXX0098
33	Kit supporto maniglia dx - Handle support kit right - طقم حامل المقبض اليمين	/	FOXXX0099
34	Maniglia - Handle - المقبض	/	FODOA0025
35	Cerniera porta - Door hinge - سوستة الباب	2	HCFO4NE6843

Il presente disegno è proprietà del costruttore, non può essere riprodotto, utilizzato o comunicato a terzi, previa autorizzazione dello stesso.

This design is property of the manufacturer and it may be not reproduced, used or disclosed to third parties, without the approval of the manufacturer.

FORNO - OVEN - NERONE 600-3 - FEM03NEPSV

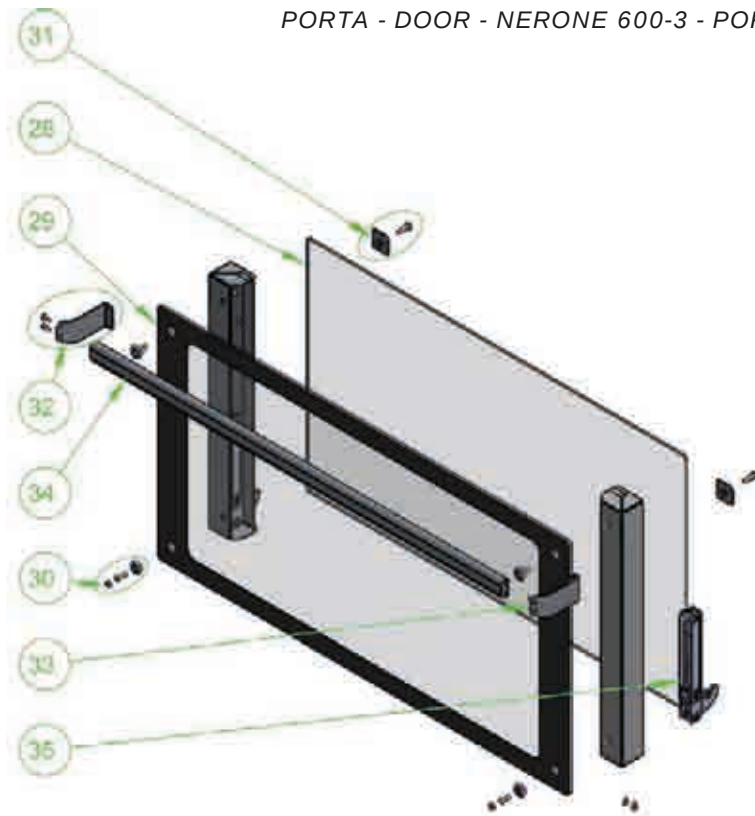


PART	DESCRIZIONE - DESCRIPTION	Q.TA'	CODICE - CODE
1	Fondo posteriore- Back panel - اللوحة الخلفية	1	FO3PSA0013
2	Coperchio - Top panel - اللوحة العلوية	1	FOXPS0014
3	Fianco forno - Side panel - جانب الفرن	2	FO3PSA0010
4	Griglia ventole - Fan protection (Carter) - جانب الفرن	1	FO3PSA0111
5	Griglia - Grid - جانب الفرن	1	HGFOXPSA0030
6D	Supporto teglie/griglie di destra - Right side pans/grids support - حامل صواني الطهي/ الشبكات	1	HGFO3PSADX49
6S	Supporto teglie/griglie di sinistra - Left side pans/grids support - حامل صواني الطهي/ الشبكات	1	HGFO3PSASX49
7	Viti supporto griglie - Pans/Grids support fixing pawl - حامل صواني الطهي/ الشبكات	2	HOFOXAC038
8	Cruscotto comando - Dashboard - لوحة التحكم	1	FOXPSA0018
9	Serigrafia frontale cruscotto nerone 600 - Controls lavbel - ملصقة الأوامر	1	ETIPCNEGNPAST
10	Buzzer per timer - Time buzzer - جرس المؤقت	1	HEBUZZER
11	Timer 60 minuti - 60 minutes timer - المؤقت 60 دقيقة	1	HETIMER60
12	Termostato di sicurezza 40-335° s/pos. - Thermostat with Positive Safety - ترموستات الأمان	1	HETERMISP
13	Termostato regolabile 50-280° c/capil. - TUV ST 50-280°C temperature thermostat - ترموستات قابل للتعديل 50-280°C درجة الحرارة	1	HETFR50-280
14	Spia alimentazione verde - Power green light indicator - مؤشر مزججة الخضراء ذو اللون البرتقالي	1	HESPIALV
15	Spia temperatura arancio - Power orange light indicator - مؤشر التغطية الكبريتية ذو اللون الأخضر	1	HESPIALAR
16	Manopola comandi forno - Control knob - مقبض التحكم	2	HPFOXA0055_02
17	Motore ventil. 220/240V 56/65w orari - Clockwise 220/240v 56/65w Motor fan - محرك التروية 240/220 فولت 65/56 وات - عقارب الساعة	1	HEMOT65WO
18	Motore ventilatore 220/240v 56/65w anti-orario - Anti clockwise 220/240v 56/65w Motor fan - محرك التروية 240/220 فولت 65/56 وات - عكس عقارب الساعة	1	HEMOT65WA

Il presente disegno è proprietà del costruttore, non può essere riprodotto, utilizzato o comunicato a terzi, previa autorizzazione dello stesso.

This design is property of the manufacturer and it may be not reproduced, used or disclosed to third parties, without the approval of the manufacturer.

PORTA - DOOR - NERONE 600-3 - POR3TPSVAN



PART	DESCRIZIONE - DESCRIPTION	Q.TA'	CODICE - CODE
19	Resistenza 1500 w - 1500 w heater - المقاومة 1500 وات	2	HRCFNEI500
20	Micro porta - Micro switch - باب صغير	1	HEMICROFO
21	Portalampada con lampada - Ceiling lamp - حامل المصباح مع المصباح نفسه	1	HELAMPADAFOTS
22	Lampada forno - Oven lamp - مصباح الفرن	1	HELAM40WFO
23	Ventola sx Ø150 / 155 mm - Left Ø150 / 155 mm fan - مروحة يسار ذات قطر 150 / 155 مم	1	HFODX0155
24	Ventola dx Ø150 / 155 mm - Right Ø150 / 155 mm fan - مروحة يمين ذات قطر 150 / 155 مم	1	HFOSX0155
25	Guarnizione porta - Door gasket - مقبض الباب	1	FO3PSA0039
26	Piedini - Feet - الأقدام	4	HPIFO
27	Porta - Door - الباب	1	POR3TPSVAN
28	Vetro frontale interno - Internal door glas - الزجاج الأمامي الداخلي	1	HVFO3GNA0036
29	Vetro frontale esterno - External door glas - الزجاج الأمامي الخارجي	1	HVFO3GNA0037 I
30	Kit fissaggio vetro frontale esterno - External door glas fixing kit - حلو تثبيت الزجاج الأمامي الخارجي	4	FOXXX0097
31	Kit fissaggio vetro interno - Internal door glas fixing kit - طقم تركيب الزجاج الداخلي	2	FOXXX0100
32	Kit supporto maniglia sx - Handle support kit left - طقم حامل المقبض الأيسر	1	FOXA0024
33	Kit supporto maniglia dx - Handle support kit right - طقم حامل المقبض الأيمن	1	FOXA0023
34	Maniglia - Handle - المقبض	1	FOXPSA0025
35	Cerniera porta - Door hinge - موسنة الباب	2	HCFO3GN774I
50	Quadro inferiore meccanico - Mechanical control panel	1	FOXPS00085

Il presente disegno è proprietà del costruttore, non può essere riprodotto, utilizzato o comunicato a terzi, previa autorizzazione dello stesso.

This design is property of the manufacturer and it may be not reproduced, used or disclosed to third parties, without the approval of the manufacturer.

APPENDICE - 3

DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - FICHE TECHNIQUE - TECHNISCHE DATEN -
ESPECIFICACIONES

البيانات الفنية

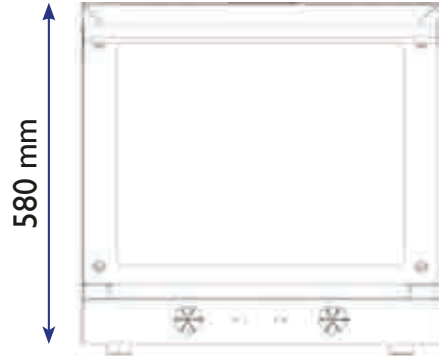
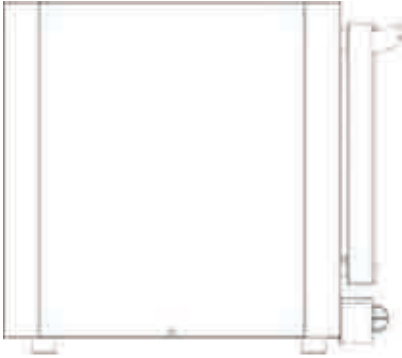


NERONE
— 595-4 —

Dati - Data

MECHANICAL - Codice - Code - الرمز	FED04NE595V
DIGITAL - Codice - Code - الرمز	FED04NE595V
GRILL - Codice - Code - الرمز	FEMG04NE595V
Capacità teglie - Load capacity - سعة صواني الطهي	4 - 435x350 / 433x422 mm
Distance between trays - Distanza fra teglie - المسافة بين صواني الطهي	84 mm
Dimensioni camera - Oven chamber size - أبعاد غرفة الطهي	L 464 x P 420 x H 370 mm
Dimensioni esterne - External dimensions - الأبعاد الخارجية	L 589 x P 660 x H 580 mm
Potenza elettrica totale - Total electrical power - إجمالي الطاقة الكهربائية	3,15 kW
GRILL - Potenza elettrica totale - Total electrical power - إجمالي الطاقة الكهربائية	3,15 kW / 1,7 kW Grill
Voltaggio - Voltage - الجهد	220-240 V 1 50/60 Hz
Assorbimento elettrico - Total rated current - الطاقة الكهربائية المستهلكة	14 A
Dimensioni imballo - Package dimensions	L 625 x P 720 x H 725 mm
Peso netto - Net weight - الوزن الصافي	33 kg
Peso lordo con imballo - Gross weight with package - الوزن الإجمالي مع التغليف والتعبئة	39 kg

660 mm



589 mm



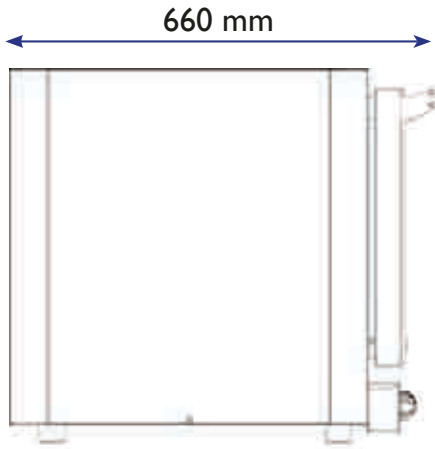


NERONE

— GN-4 —

Dati - Data

MECHANICAL - Codice - Code - الرمز	FEM04NEGNV
DIGITAL - Codice - Code - الرمز	FED04NEGNV
GRILL - Codice - Code - الرمز	FEMG04NEGNV
Capacità teglie - Load capacity - سعة صواني الطهي	4 - GN 1/1
Distance between trays - Distanza fra teglie - المسافة بين صواني الطهي	84 mm
Dimensioni camera - Oven chamber size - أبعاد غرفة الطهي	L 560 x P 420 x H 370 mm
Dimensioni esterne - External dimensions - الأبعاد الخارجية	L 686 x P 660 x H 580 mm
Potenza elettrica totale - Total electrical power - إجمالي الطاقة الكهربائية	3,15 kW
GRILL - Potenza elettrica totale - Total electrical power - إجمالي الطاقة الكهربائية	3,15 kW / 1,7 kW Grill
Voltaggio - Voltage - الجهد	220-240 V 1 50/60 Hz
Assorbimento elettrico - Total rated current - الطاقة الكهربائية المستهلكة	14 A
Dimensioni imballo - Package dimensions	L 725 x P 720 x H 725 mm
Peso netto - Net weight - الوزن الصافي	35 kg
Peso lordo con imballo - Gross weight with package - الوزن الإجمالي مع التغليف والتعبئة	43 kg



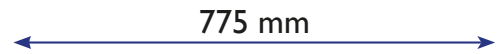
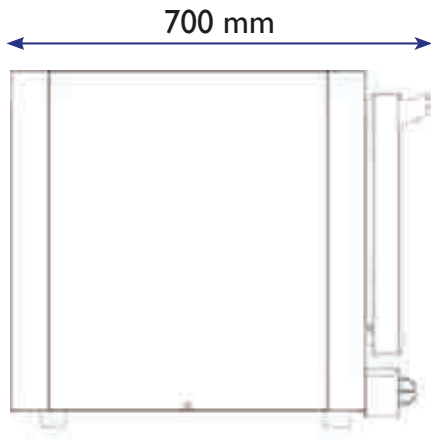


NERONE

— 600-3 —

Dati - Data

MECHANICAL - Codice - Code - الرمز	FEM03NEPSV
DIGITAL - Codice - Code - الرمز	FED03NEPSV
GRILL - Codice - Code - الرمز	FEMG04NEPSV
Capacità teglie - Load capacity - سعة صواني الطهي	3 - 600x400 mm
Distance between trays - Distanza fra teglie - المسافة بين صواني الطهي	105 mm
Dimensioni camera - Oven chamber size - أبعاد غرفة الطهي	L 650 x P 460 x H 350 mm
Dimensioni esterne - External dimensions - الأبعاد الخارجية	L 775 x P 700 x H 560 mm
Potenza elettrica totale - Total electrical power - إجمالي الطاقة الكهربائية	3,15 kW
GRILL - Potenza elettrica totale - Total electrical power - إجمالي الطاقة الكهربائية	3,15 kW / 1,7 kW Grill
Voltaggio - Voltage - الجهد	220-240 V 1 50/60 Hz
Assorbimento elettrico - Total rated current - الطاقة الكهربائية المستهلكة	14 A
Dimensioni imballo - Package dimensions	L 725 x P 750 x H 710 mm
Peso netto - Net weight - الوزن الصافي	35 kg
Peso lordo con imballo - Gross weight with package - الوزن الإجمالي مع التغليف والتعبئة	44 kg



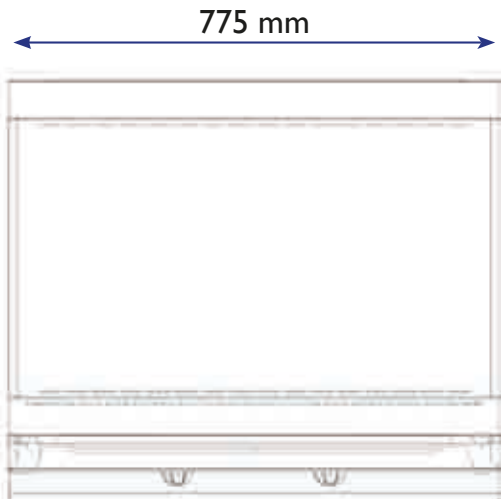
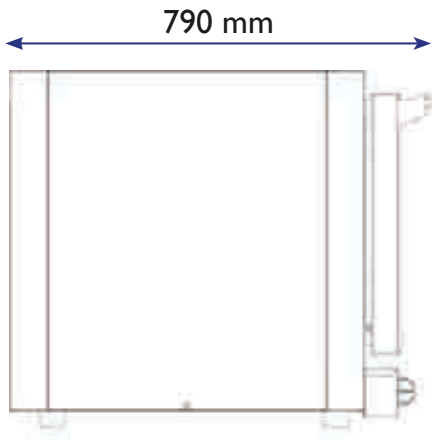


NERONE

— 600-3-P —

Dati - Data

Codice - Code - الرمز	FED03NEPSV-PLUS
Versione - Version - الطراز	 Elettrico - Electric Manuale - Manual
Capacità teglie - Load capacity - سعة صواني الطهي	3 - 600x400 mm / 3 - GN 1/1
Distance between trays - Distanza fra teglie - المسافة بين صواني الطهي	105 mm
Dimensioni esterne - External dimensions - الأبعاد الخارجية	L 650 x P 535 x H 350 mm
Dimensioni camera - Oven chamber size - أبعاد غرفة الطهي	L 775 x P 790 x H 560 mm
Potenza elettrica totale - Total electrical power - إجمالي الطاقة الكهربائية	3,66 kW
Assorbimento elettrico - Total rated current - الطاقة الكهربائية المستهلكة	220-240 V 1 50/60 Hz
Voltaggio - Voltage - الجهد	15,9 A
Dimensioni imballo - Package dimensions - أبعاد كرتون التعبئة والتغليف	L 800 x P 830 x H 710 mm
Peso netto - Net weight - الوزن الصافي	43 kg
Peso lordo con imballo - Gross weight with package - الوزن الإجمالي مع كرتون التعبئة والتغليف	51 kg



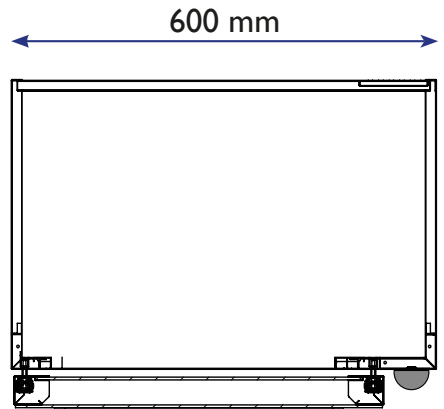
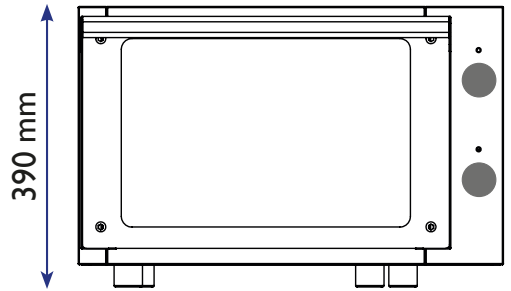
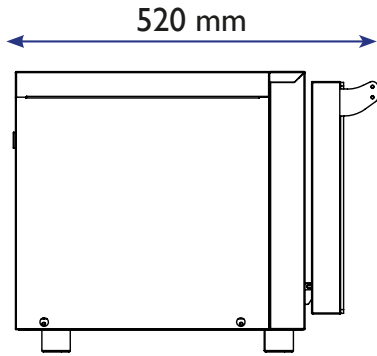


NERINO

— GN 2/3 —

Dati - Data

Codice - Code - الرمز	FEM03NE02V
Versione - Version - الطراز	 Elettrico - Electric Manuale - Manual
Capacità teglie - Load capacity - سعة صواني الطهي	3 - GN2/3 (354x325mm)
Distance between trays - Distanza fra teglie - المسافة بين صواني الطهي	80 mm
Dimensioni esterne - External dimensions - الأبعاد الخارجية	L 600 x P 520 x H 390 mm
Dimensioni camera - Oven chamber size - أبعاد غرفة الطهي	L 400 x P 370 x H 250 mm
Potenza elettrica totale - Total electrical power - إجمالي الطاقة الكهربائية	2,5 kW
Assorbimento elettrico - Total rated current - الطاقة الكهربائية المستهلكة	10,8 A
Voltaggio - Voltage - الجهد	220-240 V 1 50/60 Hz
Peso netto - Net weight - الوزن الصافي	25 kg
Dimensioni imballo - Package dimensions - أبعاد كرتونة التعبئة والتغليف	L 630 x P 550 x H 500 mm
Peso lordo con imballo - Gross weight with package - الوزن الإجمالي مع كرتونة التعبئة والتغليف	28 kg

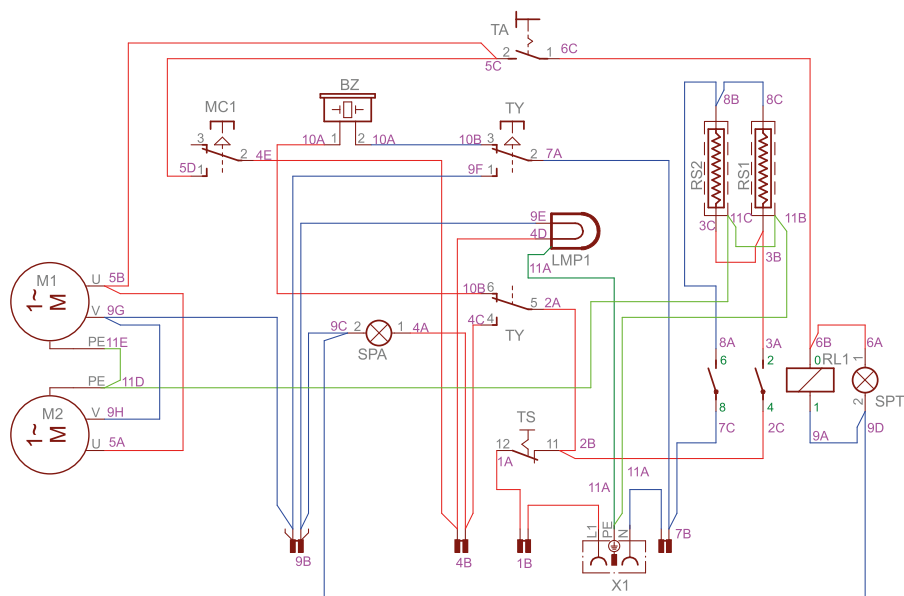


APPENDICE - 4

RIEPILOGO SCHEMI ELETTRICI FORNI - OVENS ELECTRICAL
DIAGRAMS - RÉSUMÉ DIAGRAMMES ÉLECTRIQUES -
ZUSAMMENFASSUNG SCHALTPLÄNE - CABLEADO DEL
HORNO

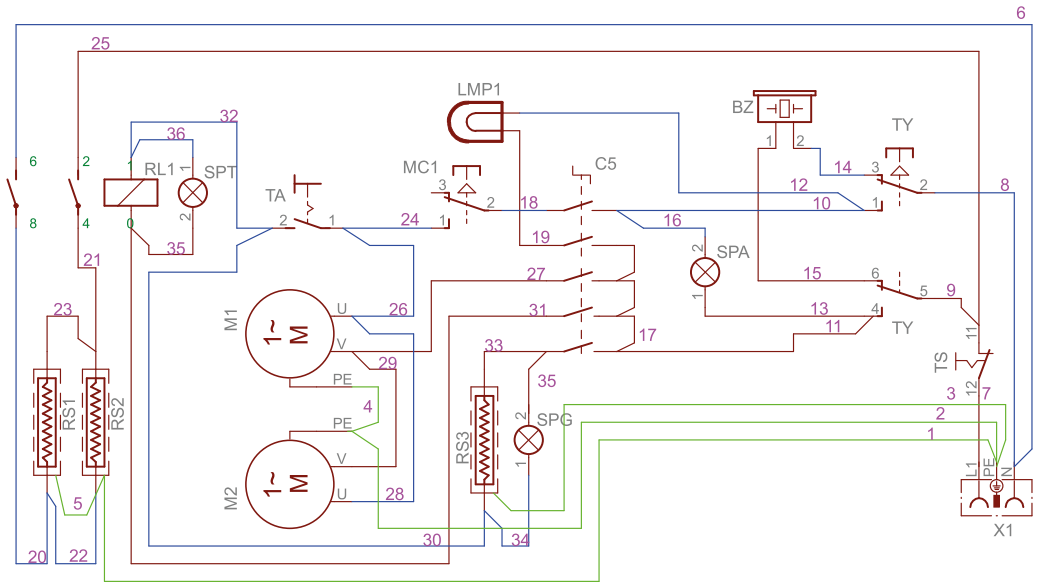
FEM04NE595V
FEM04NEGNV
FEM03NEPSV

ملخص الرسوم البيانية الخاصة بالتوصيلات الكهربائية للفرن

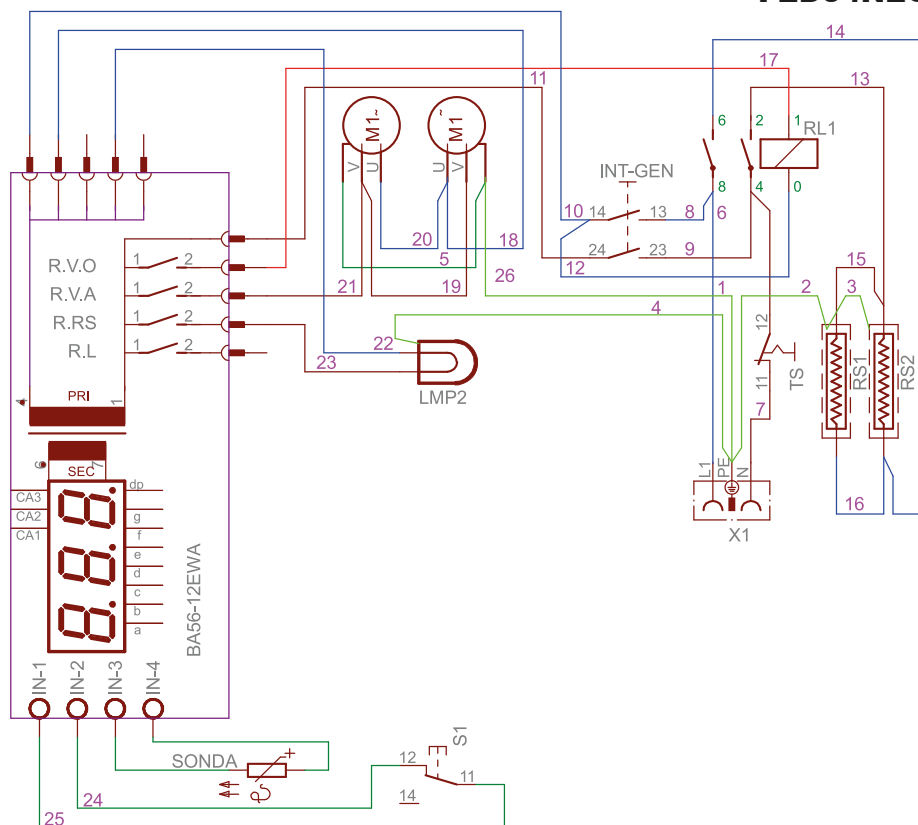


TY	TEMPORIZZATORE COTTURA - TIMER COOKING - مؤقت عملية الطهي
M1-M2	MOTORI VENTOLE - MOTOR FANS - محركات المراوح
LMP1	LUCE INTERNA - INTERNAL LIGHTING - الإنارة الداخلية
RS1	RESISTENZE RISCALDAMENTO - HEATERS - عناصر التسخين
RS2	RESISTENZE RISCALDAMENTO - HEATERS - عناصر التسخين
TA	TERMOSTATO AMBIENTE - CHAMBER THERMOSTAT - ترموستات خاصة بالبيئة
TS	TERMOSTATO SICUREZZA - SAFETY THERMOSTAT - ترموستات الأمان
X1	SPINA DI ALIMENTAZIONE - POWER PLUG - التوصيل الطاقة
MC1	INTERUTTORE PORTA - DOOR SWITCH - قاطع الدائرة الكهربائية الخاص بالباب
RL1	CONTATTORE DI POTENZA - POWER CONTACTOR - السطح المتوازن
SPA	SPIA ALIMENTAZIONE - POWER LED - الصمام الطاقة
SPT	SPIA TEMPERATURA - TEMPERATURE LED - درجة الحرارة الصمام

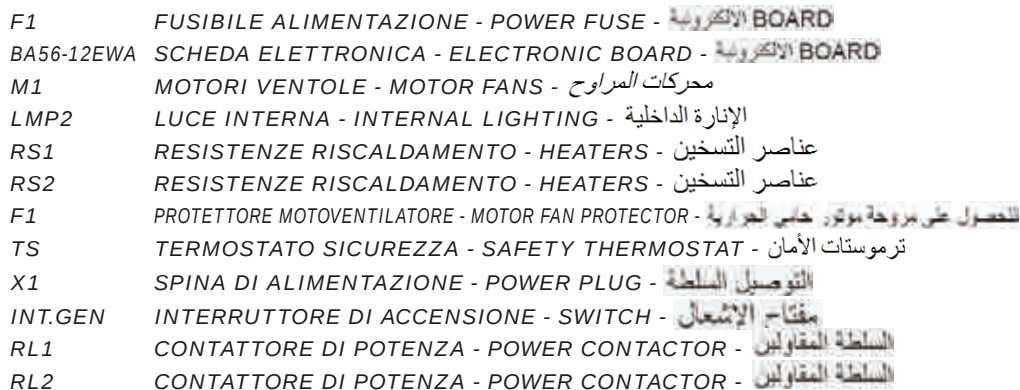
FEMG04NE595V
FEMG04NEGNV
FEMG03NEPSV

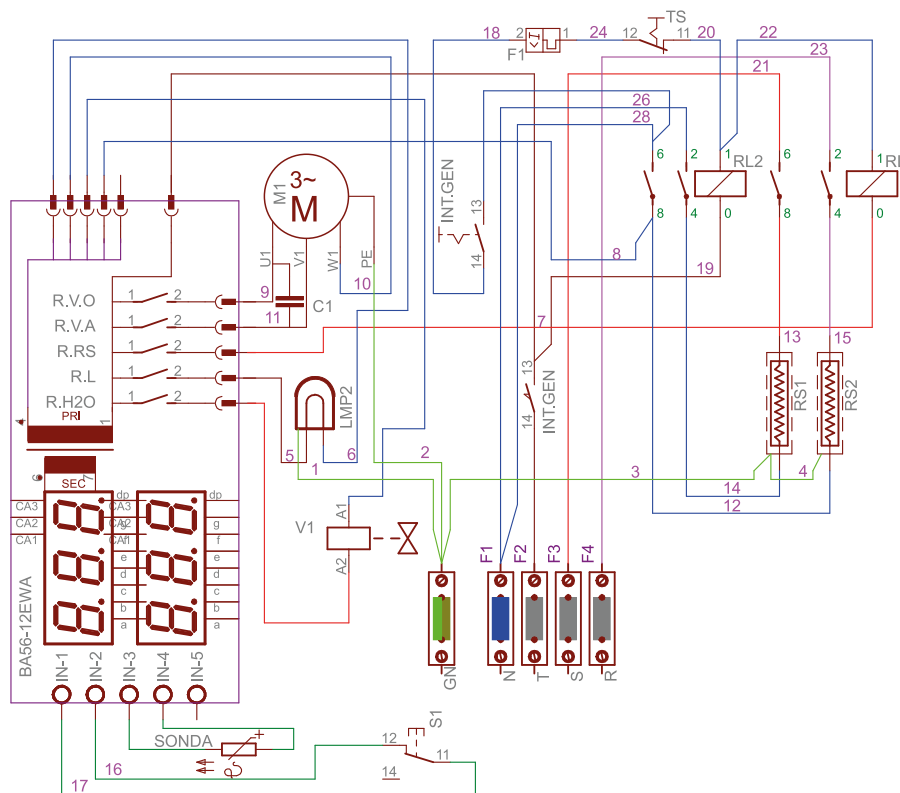


TY	TEMPORIZZATORE COTTURA - TIMER COOKING - مؤقت عملية الطهي
M1-M2	MOTORI VENTOLE - MOTOR FANS - محركات المراوح
LMP1	LUCE INTERNA - INTERNAL LIGHTING - الإنارة الداخلية
RS1	RESISTENZE RISCALDAMENTO - HEATERS - عناصر التسخين
RS2	RESISTENZE RISCALDAMENTO - HEATERS - عناصر التسخين
TA	TERMOSTATO AMBIENTE - CHAMBER THERMOSTAT - ترموستات خاصة بالبيئة
TS	TERMOSTATO SICUREZZA - SAFETY THERMOSTAT - ترموستات الأمان
X1	SPINA DI ALIMENTAZIONE - POWER PLUG - التوصيل السلطة
MC1	INTERUTTORE PORTA - DOOR SWITCH - قاطع الدائرة الكهربائية الخاص بالباب
RL1	CONTATTORE DI POTENZA - POWER CONTACTOR - السلطة المقاولين
SPA	SPIA ALIMENTAZIONE - POWER LED - الصمام السلطة
SPT	SPIA TEMPERATURA - TEMPERATURE LED - درجة الحرارة الصمام
SPG	SPIA GRILL - GRILL LED
C5	COMMUTATORE FUNZIONI - TEMPERATURE LED - وظائف سويتش

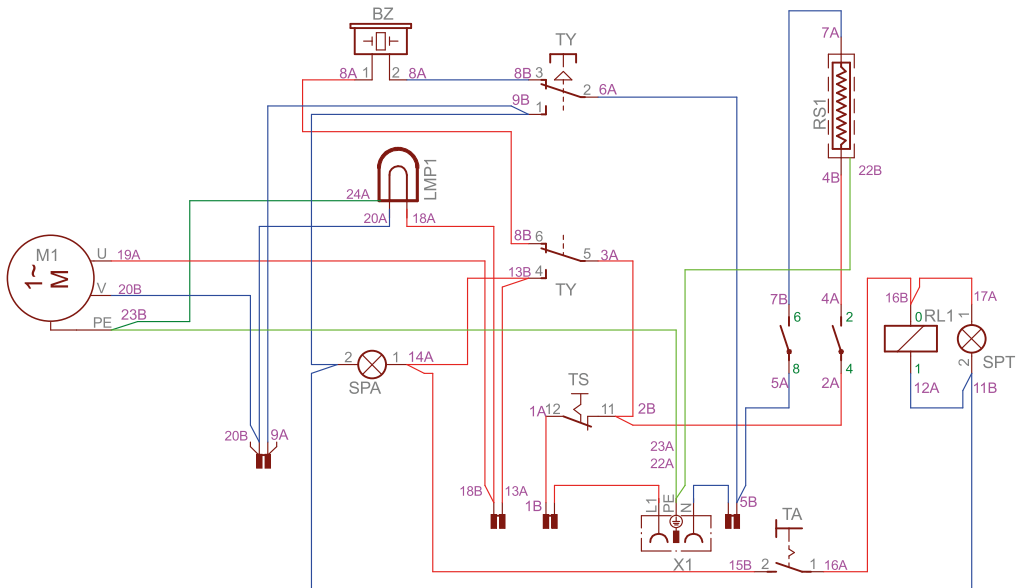
FED03NEPSV
FED04NE595V
FED04NEGNV


BA56-12EWA	SCHEDA ELETTRONICA - ELECTRONIC BOARD - اللوحة الالكترونية BOARD
M1	MOTORI VENTOLE - MOTOR FANS - محركات المراوح
LMP2	LUCE INTERNA - INTERNAL LIGHTING - الإضاءة الداخلية
RS1	RESISTENZE RISCALDAMENTO - HEATERS - عناصر التسخين
RS2	RESISTENZE RISCALDAMENTO - HEATERS - عناصر التسخين
TS	TERMOSTATO SICUREZZA - SAFETY THERMOSTAT - ترموستات الأمان
S1	INTERUTTORE PORTA - DOOR SWITCH - قاطع الدائرة الكهربائية الخاص بالباب
X1	SPINA DI ALIMENTAZIONE - POWER PLUG - التوصيل السلطة
INT.GEN	INTERRUTTORE DI ACCENSIONE - SWITCH - مفتاح الإشعال
RL1	CONTATTORE DI POTENZA - POWER CONTACTOR - السلطة المقاول



FED03NEPSV-PLUS3

F1-F4	FUSIBILI ALIMENTAZIONE - POWER FUSES -	الانكروية BOARD
BA56-12EWA	SCHEDA ELETTRONICA - ELECTRONIC BOARD -	الانكروية BOARD
M1	MOTORI VENTOLE - MOTOR FANS -	محركات المراوح
LMP2	LUCE INTERNA - INTERNAL LIGHTING -	الإضاءة الداخلية
RS1	RESISTENZE RISCALDAMENTO - HEATERS -	عناصر التسخين
RS2	RESISTENZE RISCALDAMENTO - HEATERS -	عناصر التسخين
F1	PROTETTORE MOTOVENTILATORE - MOTOR FAN PROTECTOR -	الحماية على مروحة موتور
TS	TERMOSTATO SICUREZZA - SAFETY THERMOSTAT -	ترموستات الأمان
X1	SPINA DI ALIMENTAZIONE - POWER PLUG -	التوصيل الطاقة
INT.GEN	INTERRUTTORE DI ACCENSIONE - SWITCH -	مفتاح الإشعال
RL1	CONTATTORE DI POTENZA - POWER CONTACTOR -	السلطة المقاولين
RL2	CONTATTORE DI POTENZA - POWER CONTACTOR -	السلطة المقاولين
V1	ELETTROVALVOLA ACQUA - WATER SOLENOID VALVE -	بصمام الملف اللولبي المياه

FED03NEPSV-PLUS3

TY	TEMPORIZZATORE COTTURA - TIMER COOKING - مؤقت عملية الطهي
M1	MOTORE VENTOLE - MOTOR FAN - محركات المراوح
LMP1	LUCE INTERNA - INTERNAL LIGHTING - الإنارة الداخلية
RS1	RESISTENZE RISCALDAMENTO - HEATERS - عناصر التسخين
TA	TERMOSTATO AMBIENTE - THERMOSTAT - ترموستات خاصة بالبيئة
TS	TERMOSTATO SICUREZZA - SAFETY THERMOSTAT - ترموستات الأمان
RL1	CONTATTORE DI POTENZA - POWER CONTACTOR - السلطة المقاولين
SPA	SPIA ALIMENTAZIONE - POWER LED - الصمام السلطة
SPT	SPIA TEMPERATURA - TEMPERATURE LED - مروحة الحرارة الصمام
X1	SPINA DI ALIMENTAZIONE - POWER PLUG - التوصيل السلطة

Note

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

Note

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

Tecnodom S.p.A.
Via Isonzo, n. 3-5 - 35010
Vigodarzere (Padova) - Italy
Tel.: +39 049 8874215
Fax: +39 049 8870507
E-mail: info@tecnodomspa.com

C.F. - PIVA - R.I.:
IT03589500283
Rea: PD 321310
Capitale Sociale i.v.:
120.000,00 €

TECNODOM[®] spa

www.tecnodomspa.com



Le immagini raffiguranti il prodotto sono state realizzate al momento della stampa del presente catalogo e sono pertanto puramente indicative, potendo essere soggette a variazione. Il Produttore si riserva il diritto di modificare modelli, caratteristiche e prezzi senza preavviso. Tutti i dati sono forniti a titolo indicativo e non impegnano il Costruttore. Fanno fede e sono vincolante unicamente i dati forniti nella conferma d'ordine - The images showing the products have been taken during the printing of this catalogue and therefore they are merely indicative and could be subject to variations. The Manufacturer holds the right to modify the models, characteristics and prices without notice. All the details are provided as a rough guide and they do not commit the Manufacturer. Only the information indicated on the order confirmation are binding and counts as a proof. - Les images du produit ont été réalisées au moment de l'impression du catalogue et elles sont purement indicatives et passibles de modification. Le Constructeur se réserve le droit de modifier modèles, caractéristiques, et prix sans préavis. Toutes les données sont fournies à titre indicatif et n'engagent en rien le Constructeur. Seules les données figurant sur la confirmation de commande font office de preuve et engagement. - Änderungen und Irrtümer vorbehalten. Abbildungen können ähnlich sein und vom tatsächlich gelieferten Produkt abweichen. Den Hersteller behält sich das Recht vor - jeder Zeit und ohne Voranmeldung - Änderungen jeglicher Art an Modellen, Eigenheiten der Produkte und Preise vorzunehmen. Alle Angaben sind vorläufig und unverbindlich ohne jegliche Gewähr und für den Hersteller nicht bindend. Ausschließlich die in der Auftragsbestätigung gemachten Angaben sind verbindlich.

الصور التي تصف المنتج في وقت طباعة هذا الدليل، استرشادية فقط، ويمكن أن تكون عرضة للتغيير. تحتفظ الشركة المصنعة بحق تغيير الموديلات والمواصفات والأسعار دون إشعار مسبق. جميع البيانات مقدمة على سبيل الإرشاد وليست ملزمة للصانع. تعتبر صحيحة وملزمة البيانات الواردة في تأكيد الطلب فقط.