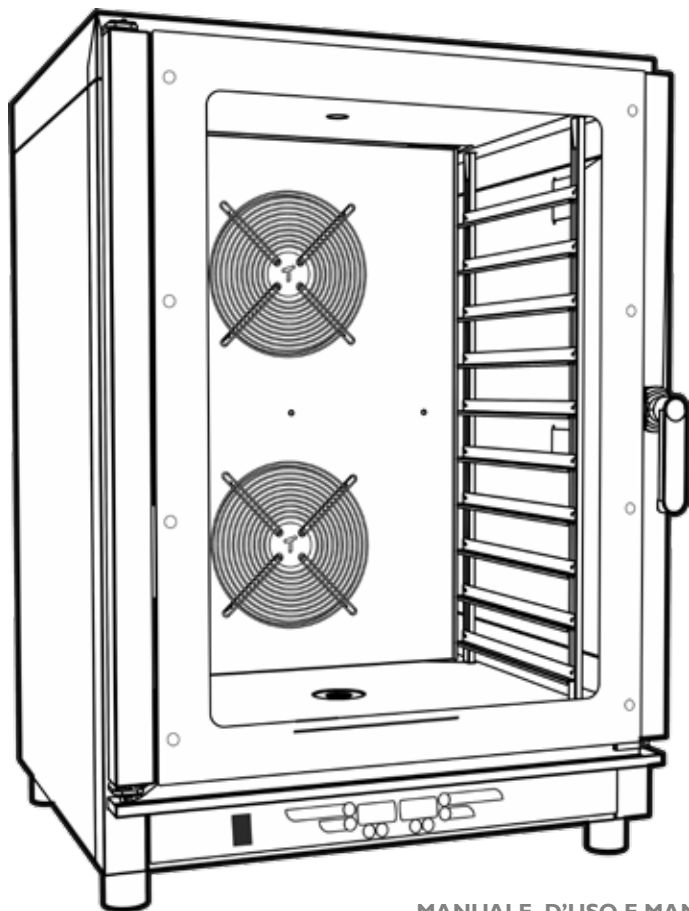


NERONE®

FORNI CONVEZIONE VAPORE - STEAM CONVECTION OVENS



NERONE MID



MANUALE D'USO E MANUTENZIONE
USER AND MAINTENANCE MANUAL
NOTICE DÉ UTILIZATION
BEDIENUNGSHANDBUCH

IT
EN
FR
DE

خزانة تبريد عربي

Rev. 2_2017 - del 04/2017

Cod. LINERMIDN



Benvenuto

Istruzioni originali

ATTENZIONE LEGGERE ISTRUZIONI

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 riimpiego 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
- ⚠ La pressione dell'acqua d'alimentazione deve essere compresa tra 1,5bar e 2,5bar. E' consigliato l'utilizzo di un sistema di addolcimento dell'acqua in entrata per mantenere la durezza dell'acqua inferiore a 3°F. La calcificazione dei componenti dovuti al mancato utilizzo di un sistema di decalcificazione comportano interventi tecnici non compresi nella garanzia del forno. Il collegamento alla rete idrica deve sempre passare attraverso un rubinetto di intercettazione.
- ⚠ 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.
- ⚠ L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età non inferiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza o della necessaria conoscenza.
- ⚠ 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!



APERTURA CAMINO



MANOPOLA TEMPERATURA



SPIA RESISTENZA



SPIA "ON"



MANOPOLA TEMPO



INIEZIONE H₂O



INFINITO



AUMENTO TEMPERATURA / ΔT



DIMINUZIONE TEMPERATURA - ΔT



ON/OFF - SET H₂O



PRERISCALDO - START - STOP - CICLO DI COTTURA



H₂O - COTTURA CON SONDA AL CUORE - RAFFREDDAMENTO



RICETTE - ACCENSIONE LUCI IN CAMERA DI COTTURA



AUMENTO TEMPO - DIMINUZIONE TEMPO - SONDA AL CUORE



- SONDA AL CUORE

INDICE

INTRODUZIONE	pag. 4
USO DEL MANUALE	pag. 4
CONSERVAZIONE DEL MANUALE	pag. 4
DESCRIZIONE	pag. 5
1. 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
1.6 POSIZIONAMENTO E REGOLAZIONE PIEDINI	pag. 7
2. COLLEGAMENTO ELETTRICO E MESSA A TERRA	pag. 7
2.1 ALIMENTAZIONE ELETTRICA	pag. 7
2.2 COLLEGAMENTO DEL MORSETTO EQUIPOTENZIALE	pag. 8
3. PREPARAZIONE FORNO PER PRIMO UTILIZZO	pag. 8
3.1 PULIZIA INIZIALE	pag. 8
3.2 AVVIAMENTO DEL FORNO	pag. 8
3.3 ALLACCIAMENTO ALLA RETE IDRICA	pag. 9
3.4 ALLACCIAMENTO A SCARICO ACQUA	pag. 9
4. PULIZIA	pag. 9
4.1 PULIZIA DEL FORNO	pag. 9
4.2 PULIZIA DELLA CAMERA DI COTTURA	pag. 9
4.3 PULIZIA DEL VETRO	pag. 10
4.4 PULIZIA VENTOLA	pag. 10
5. RACCOMANDAZIONI ED AVVERTENZE	pag. 10
5.1 CARICO DEL PRODOTTO E UTILIZZO	pag. 11
5.2 DISTANZA TRA TEGLIE E/O GRIGLIE	pag. 11
6. MANUTENZIONE	pag. 12
6.1 CONTROLLI PERIODICI	pag. 12
6.2 SOSTITUZIONE GUARNIZIONE PORTA	pag. 12
6.3 SMONTAGGIO/SOSTITUZIONE VETRO INTERNO	pag. 13
6.4 MONTAGGIO/SMONTAGGIO DELLA PORTA DEL FORNO	pag. 14
6.5 SMONTAGGIO CREMAGLIERE (SUPPORTI TEGLIE)	pag. 15
6.6 SOSTITUZIONE LAMPADINE	pag. 15
6.7 SMONTAGGIO CARTER VENTOLA E SMONTAGGIO/SOSTITUZIONE VENTOLA	pag. 16
6.8 SMONTAGGIO / SOSTITUZIONE MOTOVENTILATORE	pag. 16
6.9 SOSTITUZIONE RESISTENZE ELETTRICHE	pag. 17
6.10 COMPORTAMENTO IN CASO DI GUASTI O LUNGA INATTIVITA'	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. PANNELLO COMANDO DIGITALE FORNI NERONE DIGITALI - MID	pag. 20
Descrizione parti del forno	pag. 24
APPENDICE - 1 - Targhetta identificazione prodotto	alla fine del manuale
APPENDICE - 2 - Dati tecnici	alla fine del manuale
APPENDICE - 3- Riepilogo schemi elettrici forni	alla fine del manuale
DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'	alla fine del manuale

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.

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

DESCRIZIONE

Il presente manuale d'uso fa riferimento a "FORNIA CONVEZIONE / VAPORE" della linea MID ad uso professionale, per la cottura di cibi ed alimenti nelle versioni con alimentazione elettrica

Tipologie di cottura:

COTTURA A CONVEZIONE:

	<p>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</p>
--	---

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)

	<p>VAPORE H₂O Iniezione di acqua nella camera di cottura in modo manuale o automatico</p>
	<p>COTTURA CON SONDA AL CUORE E Δ °T Cottura che mantiene costante la differenza tra temperatura camera forno e quella della sonda al cuore.</p>
	<p>SOLO VENTILAZIONE (RAFFREDDAMENTO)</p>
	<p>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</p>

RIGENERAZIONE:

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



ATTENZIONE

Tutte le operazioni riguardanti i capitoli:

- POSIZIONAMENTO
- COLLEGAMENTO ELETTRICO E MESSA A TERRA
- PREPARAZIONE FORNO PER PRIMO UTILIZZO

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

NO

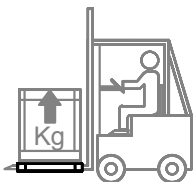
SI

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



Non inclinare il prodotto!

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 nel punto di vendita, a seconda del tipo di modello, consultare con attenzione i dati riportati nella tabella dimensioni e pesi che si trova alla fine del manuale. 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 (vedi paragrafo 1.6 POSIZIONAMENTO E REGOLAZIONE PIEDINI)

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.

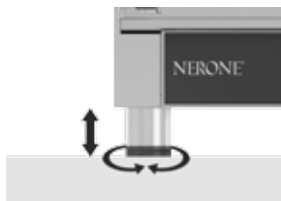
**MANTENERE UNA DISTANZA DI 10 CM
AI LATI E SUL RETRO DEL FORNO**



ATTENZIONE

Può fuoriuscire vapore caldo (vi è il rischio di scottature). Vedi anche paragrafo 5.

1.6 POSIZIONAMENTO E REGOLAZIONE PIEDINI



Sistemare il forno in posizione perfettamente verticale, agendo se necessario sulla regolazione dei piedini a vite delle gambe del mobile per regolarne il livello. Verificare la planarità con una livella a bolla. Il forno deve essere posizionato perfettamente in piano per poter funzionare correttamente e permettere il corretto scarico dell'acqua. Si evitano inoltre vibrazioni rumorose del motore.

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.

PRIMA DI COLLEGARE:

Prima di collegare elettricamente il forno **eseguire una pulizia accurata** e completa utilizzando detersivi 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:

- **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)
- **Verificare la tensione di alimentazione** al punto di presa, sia quello nominale $\pm 10\%$ al momento dell'accensione.
- Si consiglia di **montare un interruttore quadripolare** 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.
- È necessario che la **sezione del cavo di alimentazione sia adeguata alla potenza** assorbita dal forno
- 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 riduttore.



ATTENZIONE

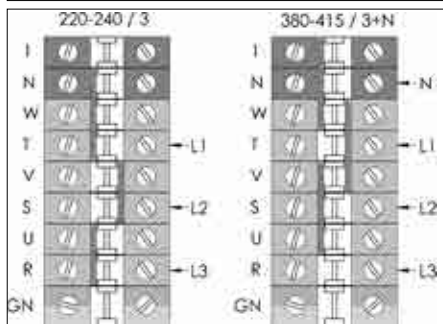
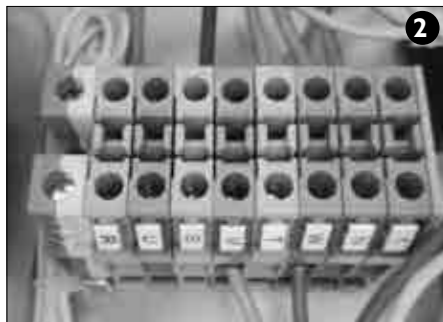
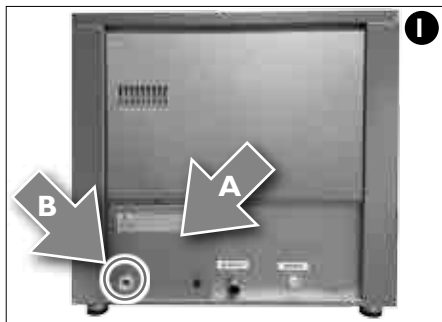
Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio di assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica simile, in modo da prevenire ogni rischio.

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.

2.3 COLLEGAMENTO DEL CAVO DI ALIMENTAZIONE



- 1/A) Svitare le 4 viti che fissano il coperchio del vano del quadro elettrico ed aprirlo
- 1/B) Passare il cavo di alimentazione nel presacavo presente sul coperchio e stringerlo
- 3) Collegare il cavo di alimentazione ad i morsetti N - L1 - L2 - L3

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 (vedere capitolo pulizia).

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.

3.3 ALLACCIAMENTO ALLA RETE IDRICA

- Collegare il forno alla rete idrica (acqua potabile) utilizzando tubi e raccordi flessibili con attacchi 3/4.



ATTENZIONE

La pressione dell'acqua d'alimentazione deve essere compresa tra 1,5bar e 2,5bar. E' consigliato l'utilizzo di un sistema di accdolcimento dell'acqua in entrata per mantenere la durezza dell'acqua inferiore a 3°F. La calcificazione dei componenti dovuti al mancato utilizzo di un sistema di decalcificazione comportano interventi tecnici non compresi nella garanzia del forno. Il collegamento alla rete idrica deve sempre passare attraverso un rubinetto di intercettazione.

3.4 ALLACCIAMENTO A SCARICO ACQUA

- Applicare un sifone Ø 30 mm allo scarico del forno
- Collegare il sifone all'impianto di scarico delle acque reflue utilizzando tubi e raccordi flessibili di diametro Ø 30 mm.



ATTENZIONE

Non ridurre il diametro dello scarico sotto Ø 30 mm

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 bryte, spugnette metalliche o altro.

Consultare il paragrafo 6.3 SMONTAGGIO / SOSTITUZIONE VETRO FRONTALE 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 sue pale. Utilizzare un prodotto specifico per acciaio.

Consultare il paragrafo "6.7 SMONTAGGIO CARTER VENTOLA E SMONTAGGIO/SOSTITUZIONE VENTOLA" per effettuare una pulizia più approfondita.

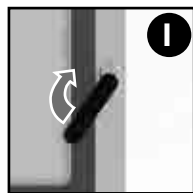
5. RACCOMANDAZIONI ED AVVERTENZE**ATTENZIONE**

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

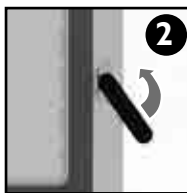
Utilizzare il forno esclusivamente per la cottura di alimenti.

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

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



apertura parziale della porta



apertura totale della porta

Per evitare fuoriuscite di vapore all'apertura della porta, **il forno è dotato di un sistema di apertura di sicurezza** il quale permette l'apertura della porta in 2 step:

- **Apertura parziale con blocco di sicurezza** ruotando la maniglia verso sinistra (1) (fuoriuscita di vapore dai lati della porta)
- **Apertura totale della porta** ruotando la maniglia verso sinistra (1) (apertura minima) e dopo verso destra (2).

**ATTENZIONE**

L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età non inferiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza o della necessaria conoscenza, purché sotto sorveglianza oppure dopo che le stesse abbiano ricevuto istruzioni relative all'uso sicuro dell'apparecchio e alla comprensione dei pericoli ad esso inerenti. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione destinata ad essere effettuata dall'utilizzatore non deve essere effettuata da bambini senza sorveglianza.



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. E' 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.



ATTENZIONE

Obbligo di utilizzare CONTENITORI ADEGUATI PER ALIMENTI adatti al contatto alimentare per lo stoccaggio ed esposizione dei cibi ed alimenti non confezionati e quanto altro per soddisfare l'igiene alimentare in accordo con i regolamenti locali.



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.

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/e lampada/e.**
- 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) Tirare delicatamente verso l'esterno un angolo della guarnizione e sfilarla dall'alloggiamento.
- 2) Sostituire la guarnizione

6.3 SMONTAGGIO/SOSTITUZIONE VETRO INTERNO

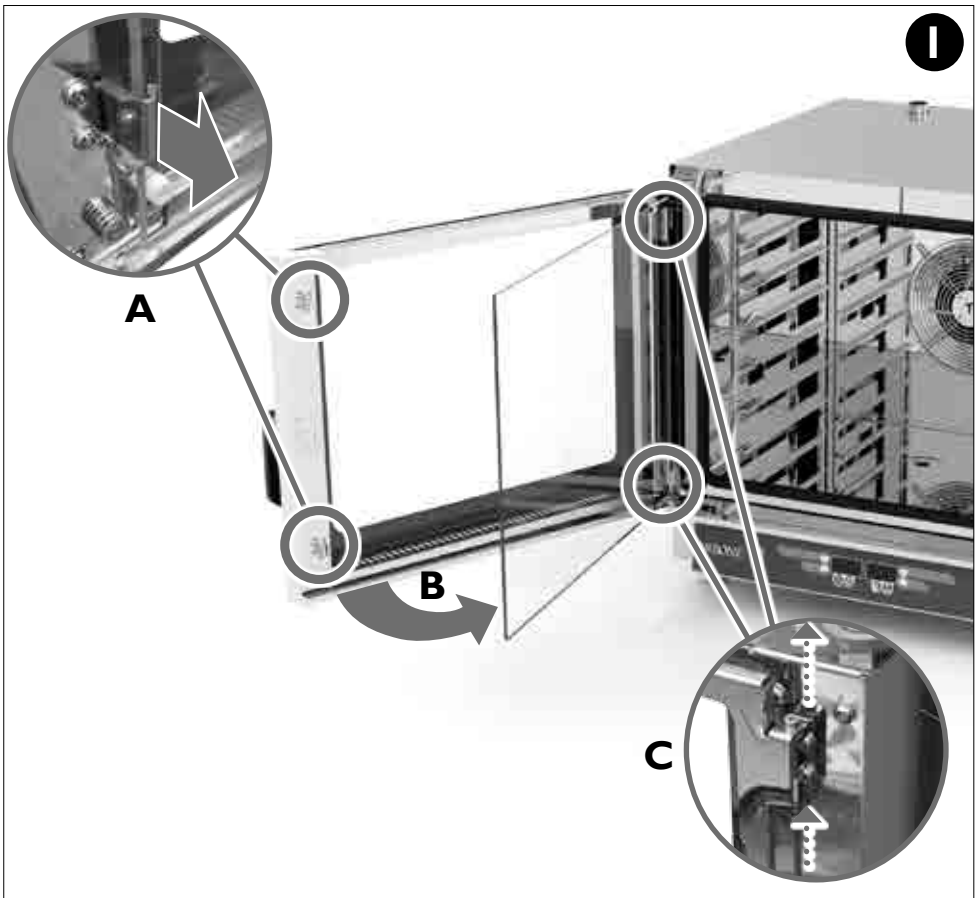
Nel caso di danneggiamento e/o sostituzione del vetro frontale, recuperare i frammenti di vetro evitando di disperderli nell'ambiente, fare attenzione, dopo la eventuale rottura del vetro: **manovrarlo con cura evitando di tagliarsi**.

Spegnere il forno e scollegarlo dalla rete elettrica ed attendere che si raffreddi.

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

- 1) Aprire la porta
 - A) Sganciare i due fermi a molla del vetro interno.
 - B) Aprirlo a libro.
 - C) Svitare le due viti supporto cerniera vetro interno con brugola da 3 mm e chiave esagonale da 7 mm.
- 2) Sfilare le viti sorreggendo con attenzione il vetro interno liberato dai perni.

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

Spegner il forno e scollegarlo dalla rete elettrica ed attendere che si raffreddi.



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 seguendo le seguenti istruzioni.

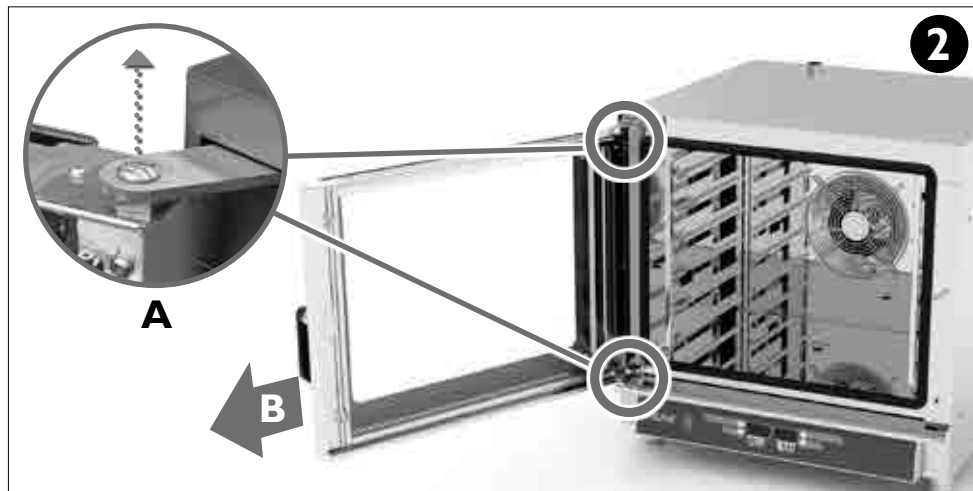
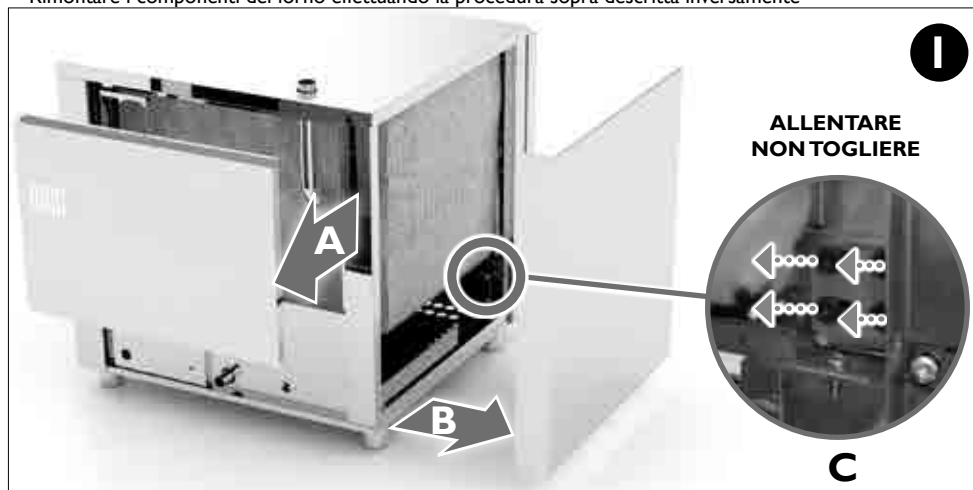
1A/B) Smontare il pannello posteriore (A) e successivamente il pannello lato cerniere porta (B) del forno.

1C) Allentare il supporto cerniere porta fissato internamente da 4 viti, con chiave a brugola da 5 mm

2A) Svitare le viti di sicurezza superiore e inferiore poste sulla cerniera del forno con cacciavite piatto, sostenendo la porta libera da ogni sicurezza.

2/B) Sfilare la porta con la massima attenzione.

Rimontare i componenti del forno effettuando la procedura sopra descritta inversamente

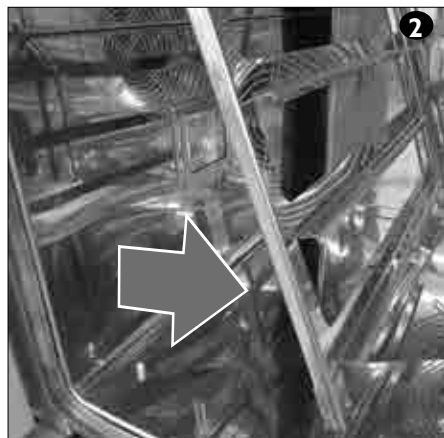
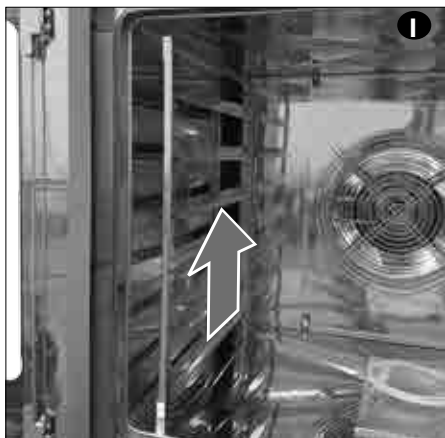


6.5 SMONTAGGIO CREMAGLIERE (SUPPORTI TEGLIE)

Spegnere il forno e scollegarlo dalla rete elettrica ed attendere che si raffreddi.

- 1) Sollevare di qualche centimetro la cremagliera laterale liberandola dai 2 fermi che la fissano posti sul fondo della camera di cottura.
- 2) Inclinare di circa 30° verso il centro della camera di cottura e poi sfilarla dai 2 perni che la fissano sul cielo della camera di cottura.
- 3) Ripetere le operazioni con la cremagliera opposta

Per rimontare i componenti del forno effettuare la procedura sopra descritta inversamente



6.6 SOSTITUZIONE LAMPADINE

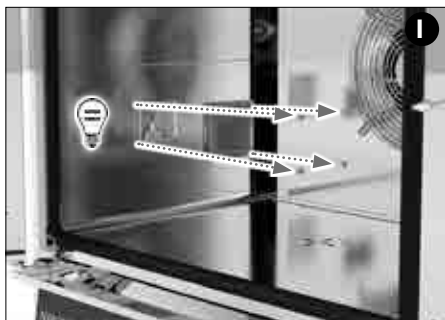
Spegnere il forno e scollegarlo dalla rete elettrica ed attendere che si raffreddi.

Tendere un panno sul fondo del forno per proteggere la lampadina in caso di caduta quindi maneggiarla con cura.



ATTENZIONE

Pericolo di scosse elettriche e scottature !



- 1) Sollevare di qualche centimetro la cremagliera del lato in cui si trova la lampada da sostituire liberandola dai 2 fermi che la fissano posti sul fondo della camera di cottura (Immagine 1 paragrafo 6.5).
- 2) Inclinare di circa 30° verso il centro della camera di cottura e poi sfilarla dai 2 perni che la fissano sul cielo della camera di cottura (Immagine 2 paragrafo 6.5).
- 3) Rimuovere la copertura della lampada in vetro svitando le 4 viti con cacciavite a croce.
- 4) Svitare la lampadina e rimuoverla.
- 5) Rimontare la copertura della lampada in vetro riavvitando le 4 viti con cacciavite a croce.



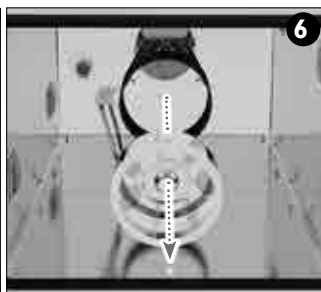
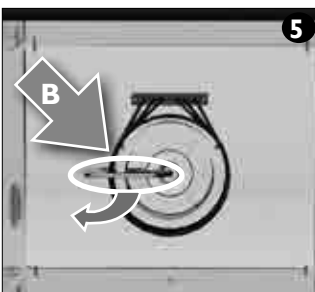
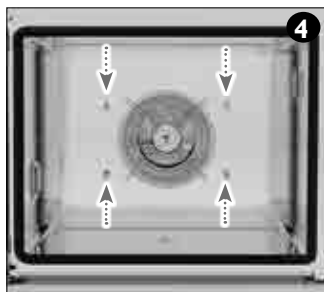
ATTENZIONE

Non avviare il forno senza aver riposizionato il coprilampada !

6.7 SMONTAGGIO CARTER VENTOLA E SMONTAGGIO/SOSTITUZIONE VENTOLA

Spegnere il forno e scollegarlo dalla rete elettrica. Attendere che si raffreddi e che la ventola sia ferma.

- 1) Sollevare di qualche centimetro la cremagliera del lato in cui si trova la lampada da sostituire liberandola dai 2 fermi che la fissano posti sul fondo della camera di cottura (Immagine 1 paragrafo 6.5).
- 2) Inclinare di circa 30° verso il centro della camera di cottura e poi sfilarla dai 2 perni che la fissano sul cielo della camera di cottura (Immagine 2 paragrafo 6.5).
- 3) Ripetere le operazioni con la cremagliera opposta e quindi rimuoverla.
- 4) Svitare a mano i 4 nottolini che fissano il carter ventola al fondo ed al cielo della camera di cottura.
- 5) **Asportare delicatamente il carter ventola.**
- 5B) Se il forno è dotato di funzione "vapore", allentare le 3 viti che fissano il tubo di entrata acqua al fondo della camera di cottura ruotandolo poi verso il basso e successivamente liberare la ventola.
- 6) Svitare il dado M5 che fissa la ventola al motore con una chiave esagonale da 8 mm ed estrarre la ventola.

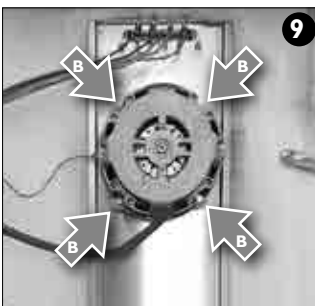


Per rimontare i componenti del forno effettuare la procedura sopra descritta inversamente

6.8 SMONTAGGIO / SOSTITUZIONE MOTOVENTILATORE

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

- 1) Sollevare di qualche centimetro la cremagliera del lato in cui si trova la lampada da sostituire liberandola dai 2 fermi che la fissano posti sul fondo della camera di cottura (Immagine 1 paragrafo 6.5).
- 2) Inclinare di circa 30° verso il centro della camera di cottura e poi sfilarla dai 2 perni che la fissano sul cielo della camera di cottura (Immagine 2 paragrafo 6.5).
- 3) Ripetere le operazioni con la cremagliera opposta e quindi rimuoverla.
- 4) Svitare a mano i 4 nottolini che fissano il carter ventola al fondo ed al cielo della camera di cottura.
- 5) **Asportare delicatamente il carter ventola.**
- 5B) Se il forno è dotato di funzione "vapore", allentare le 3 viti che fissano il tubo di entrata acqua al fondo della camera di cottura ruotandolo verso il basso e successivamente liberare la ventola.
- 6) Svitare il dado che fissa la ventola al motore ed **estrarre la ventola.**
- 7) Smontare il pannello posteriore del forno.
- 8A) Scollegare il motore dall'impianto elettrico.
- 9B) Svitare le 4 viti M6 con chiave a tubo da 10 mm.
- 10) **Sfilare delicatamente il motore.**

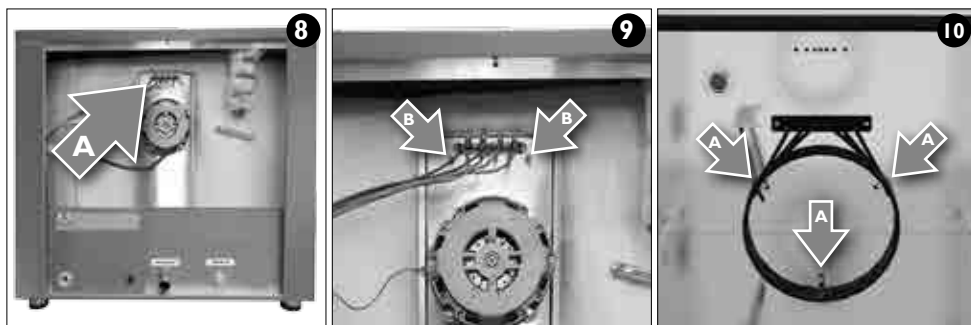


Per rimontare i componenti del forno effettuare la procedura sopra descritta inversamente.

6.9 SOSTITUZIONE RESISTENZE ELETTRICHE

Spegner il forno e scollegarlo dalla rete elettrica prima di sostituire il motoventilatore.

- 1) Sollevare di qualche centimetro la cremagliera del lato in cui si trova la lampada da sostituire liberandola dai 2 fermi che la fissano posti sul fondo della camera di cottura (Immagine 1 paragrafo 6.5).
- 2) Inclinare di circa 30° verso il centro della camera di cottura e poi sfilarla dai 2 perni che la fissano sul cielo della camera di cottura (Immagine 2 paragrafo 6.5).
- 3) Ripetere le operazioni con la cremagliera opposta e quindi rimuoverla.
- 4) Svitare a mano i 4 nottolini che fissano il carter ventola al fondo ed al cielo della camera di cottura.
- 5) **Asportare delicatamente il carter ventola.**
- 5B) Se il forno è dotato di funzione "vapore", allentare le 3 viti che fissano il tubo di entrata acqua al fondo della camera di cottura ruotandolo verso il basso e successivamente liberare la ventola.
- 6) Svitare il dado che fissa la ventola al motore ed **estrarre la ventola.**
- 7) Smontare il pannello posteriore del forno.
- 8A/B) Scollegare la/le resistenza/e dall'impianto elettrico.
- 9A) Svitare le 3 viti che fissano la resistenza al fondo della camera di cottura
- 10) Rimuovere le resistenze dalla camera di cottura



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

6.10 COMPORTAMENTO IN CASO DI GUASTI O LUNGA INATTIVITA'

- Spegner il forno e scollegarlo dalla rete elettrica.
- Azzerare tutte le manopole del cruscotto comandi per i forni versione meccanica mentre per i forni digitali escludere l'alimentazione elettrica premendo lo "0" del pulsante di accensione.
- 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



ATTENZIONE

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.

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

Comunicare in modo chiaro ai nostri uffici commerciali:

- Modello del forno
- Numero di matricola del forno
- Quantità del ricambio

Eventualmente allegare 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

04TM = 4 TEGLIE

05TM = 5 TEGLIE

06TM = 6 TEGLIE

07TM = 7 TEGLIE

10TM = 10 TEGLIE

"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

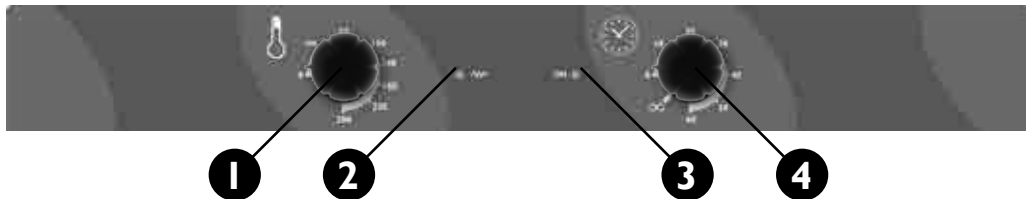
MECHANIC CONTROL PANELS

PANNEAU DE COMMANDE MÉCANIQUE

MECHANISCHE REGLER

PANEL DE CONTROL MECÁNICA

لوحات التحكم الميكانيكية



LEGENDA / LEGEND					
	IT	EN	FR	DE	AR
1	MANOPOLA TEMPERATURA	TEMPERATURE KNOB	BOUON TEMPÉRATURE	TEMPERATURKNOPF	مقبض درجة الحرارة
2	SPIA RESISTENZA	LIGHT "HEATER ELEMENTS"	VOYANT "CHAUFFAGE ELECTRIQUE"	LICHT HEIZELEMENTE	ضوء بيان للمقاومة
3	SPIA "ON"	LIGHT "ON"	VOYANT "ON"	LICHT "ON"	ضوء بيان "الفتح"
4	MANOPOLA TEMPO	TIME KNOB	BOUON TIME	ZEITKNOPF	مقبض وقت



LEGENDA / LEGEND					
	IT	EN	FR	DE	AR
1	APERTURA CAMINO	CHIMNEY OPEN	FEU OUVERT	RAUCHABFÜHRUNGS	فتح المدخنة
2	MANOPOLA TEMPERATURA	TEMPERATURE KNOB	BOUON TEMPÉRATURE	TEMPERATURKNOPF	مقبض درجة الحرارة
3	SPIA RESISTENZA	LIGHT "HEATER ELEMENTS"	VOYANT "CHAUFFAGE ELECTRIQUE"	LICHT HEIZELEMENTE	ضوء بيان للمقاومة
4	SPIA "ON"	LIGHT "ON"	VOYANT "ON"	LICHT "ON"	ضوء بيان "الفتح"
5	MANOPOLA TEMPO	TIME KNOB	BOUON TIME	ZEITKNOPF	مقبض وقت
6	INIEZIONE H ₂ O	H ₂ O INJECTION	INJECTION DE H ₂ O	H ₂ O EINSPRITZ	حقن بخار الماء H ₂ O

9. PANNELLO COMANDO DIGITALE FORNI NERONE DIGITALI - MID

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, spillone, set point e/o tempi 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 diseguito (Tastiera).

Display

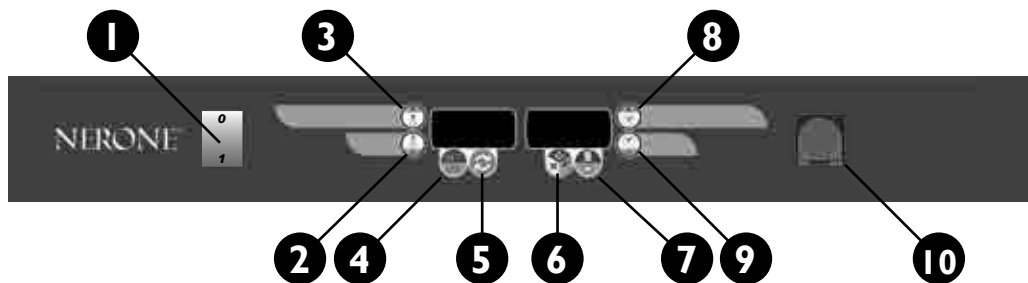
2 x quattro digit, nr.14 icone per visualizzare stati uscite, utilizzato per visualizzare gli ingressi, il setpoint, i parametri e i loro valori, gli allarmi, le funzioni, gli stati...

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.



Funzioni





- 1 - **ALIMENTAZIONE 0 / I**
- 2 - **DIMINUIZIONE TEMPERATURA - ΔT**
- 3 - **AUMENTO TEMPERATURA - ΔT**
- 4 - **ON/OFF - SET H₂O**
- 5 - **PRERISCALDO - START - STOP - CICLO DI COTTURA**
- 6 - **INIEZIONE H₂O - COTTURA CON SONDA AL CUORE - RAFFREDDAMENTO**
- 7 - **RICETTE - ACCENSIONE LUCI IN CAMERA DI COTTURA**
- 8 - **AUMENTO TEMPO - SONDA AL CUORE**
- 9 - **DIMINUIZIONE TEMPO - SONDA AL CUORE**
- 10 - **ATTACCO PER SONDA AL CUORE**

Funzionalità tastiera e interfaccia utente



Premendo il tasto (1) "**ALIMENTAZIONE 0/I**", il forno entra in modalità "**STANDBY**" in attesa di essere avviato.




La macchina si attiva tenendo premuto il tasto (4) "**ON/OFF - SET PARAMETRI**"  **SET** e consente una rapida impostazione delle funzioni di cottura con conseguente avvio del ciclo.

I parametri impostabili sono 5:

1.  Temperatura di cottura
2.  Tempo di cottura
3.  Temperatura spillone di arresto (ove previsto)
4.  Quantità del flusso di acqua (attraverso la percentuale del ciclo di iniezione) (ove previsto)
5. ΔT° ΔT° Differenziale di temperatura




Impostazione parametri manuali



Premendo i tasti (3-2) UP  DOWN  è possibile impostare la temperatura di cottura che verrà visualizzata nel display di sinistra.

Premendo i tasti (8-9) UP  DOWN  (Tempo Infinito "INF" tasto (9) DOWN  sotto lo zero) è possibile impostare il tempo di cottura.







REGOLAZIONE INIEZIONE H₂O



In fase di programmazione iniziale, premere il tasto (4) "ON/OFF - SET PARAMETRI"  SET; apparirà la funzione "INIEZIONE H₂O" (Sul display di sinistra compare la scritta "H₂O", sul display di destra compare la percentuale di iniezione) regolabile con i tasti (8-9) UP  DOWN  da off = spento a 100 = massimo.

In fase di cottura, premendo il tasto (6) "INIEZIONE H₂O - COTTURA CON SONDA AL CUORE - RAFFREDDAMENTO"   è possibile iniettare acqua manualmente.





Cottura con sonda al cuore e Δ°T

Nell'impostazione parametri manuali, azionando il tasto (6) "COTTURA CON SONDA AL CUORE - INIEZIONE H₂O - RAFFREDDAMENTO"  , il forno passa in cottura con sonda al cuore. In questa modalità, il display di destra commuta da visualizzazione tempo di cottura a visualizzazione temperatura spillone, vicino ad essa **compare il carattere "C"** ad indicare la temperatura del cuore. Premendo quindi i tasti (8-9) UP  DOWN  è possibile impostare la temperatura della sonda a spillone raggiunta la quale, il forno terminerà la cottura.




Azionando nuovamente il tasto (6) "COTTURA CON SONDA AL CUORE - INIEZIONE H₂O - RAFFREDDAMENTO"  , il forno passa in cottura differenziale in modalità "Δ°T" indicata dalla lettera "D". In questa modalità, il display di sinistra commuta da visualizzazione temperatura assoluta alla visualizzazione del "Δ°T" (valore di temperatura che si somma alla temperatura al cuore rilevata dalla sonda spillone in fase di cottura).


La fine cottura e' determinata dal valore impostato e rilevato al cuore del prodotto dalla sonda a spillone.

Premendo quindi i tasti (3-2) UP  DOWN  è possibile impostare il valore del Δ°T desiderato. La temperatura di arresto per la sonda a spillone, viene impostata come al paragrafo precedente.

Ciclo di Cottura

In questa fase avviene la cottura che terminerà a seconda della selezione effettuata.






Dopo aver impostato i parametri premendo il tasto (5) "START/PAUSA CICLO DI COTTURA"  il forno inizia in modalità preriscaldamento fino a raggiungere la temperatura preimpostata della camera, è possibile iniziare il ciclo cottura anche senza attendere la fine del preriscaldamento con la pressione del tasto (5) "START/PAUSA CICLO DI COTTURA" , altrimenti raggiunta la temperatura di preriscaldamento il forno emetterà un suono e apparirà la scritta "START" sul display, a questo punto premendo il tasto (5) "START/PAUSA CICLO DI COTTURA"  il forno inizierà il ciclo.

Durante la fase di cottura tenendo premuto il tasto (5) "START/PAUSA CICLO DI COTTURA"  si otterrà lo stop del ciclo ritornando alle impostazioni iniziali.

Premendo il tasto (7) "ACCENSIONE LUCI IN CAMERA DI COTTURA - RICETTE"   in fase di cottura o preriscaldamento, sarà possibile accendere o spegnere la luce camera.




Il ciclo di Preriscaldamento è disabilitato nel caso di cottura differenziale.

Fine cottura e modifica parametri in fase di funzionamento o preriscaldamento

Durante la fase di preriscaldamento o cottura premendo i tasti (3-2) UP  DOWN  e i tasti (8-9) UP  DOWN  si possono modificare i valori preimpostati; con la pressione del tasto (4) "ON/OFF - SET PARAMETRI"  SET è possibile modificare l'iniezione H₂O.

Il forno ritorna in modalità "Preriscaldamento o cottura" dopo 5 secondi dall'ultima pressione di un tasto. In questo caso, il forno applica i nuovi parametri impostati.

A fine cottura il forno emette un suono e appare la scritta "FINE", a questo punto posso:





- 1) riavviare il ciclo tenendo premuto il tasto (5) "START/PAUSA CICLO DI COTTURA"  ;
- 2) ritornare alle impostazioni di cottura aprendo e richiudendo la porta;
- 3) raffreddare il forno con porta aperta premendo il tasto (6) "RAFFREDDAMENTO - COTTURA CON SONDA AL CUORE - INIEZIONE H₂O"   che terminerà raggiunti gli 80° per poi ritornare alla schermata principale.










Ricette

Impostazione di una ricetta e modifica



Nel menu ricette vengono memorizzate fino a 10 combinazioni diverse di parametri di cottura :

- A -  ΔT° Setpoint sonda al cuore e Differenziale
- B -  Timer Ore/Minuti
- C -  Dosaggio Acqua
- D -  Temperatura camera e sonda al cuore

Azionando il tasto (7) "RICETTE - ACCENSIONE LUCI IN CAMERA DI COTTURA"  , l'interfaccia passa in **modalità selezione/impostazione ricette** e il display visualizza l'icona "salvadanaio"  a mostrare all'utente la selezione eseguita. Le ricette si possono scorrere utilizzando i tasti (3-2) UP  DOWN  in modo ciclico e vengono indicate dalla lettera "R" e "N" numero ricetta (da 1 a 10). Una volta selezionata una ricetta, attendendo in modo ciclico, verranno visualizzati i suoi parametri. Se una ricetta risulta non ancora impostata, il forno visualizza i parametri a "0".

Una volta visualizzata la ricetta interessata premendo il tasto (4) " SET PARAMETRI - ON/OFF"  SET si entra nelle impostazioni modificabili alla stessa maniera delle impostazioni manuali (paragrafo " Impostazione parametri manuali"); tenendo premuto il tasto (5) "START/PAUSA CICLO DI COTTURA"  si possono memorizzare le impostazioni anche sovrascrivendo parametri esistenti.

Ciclo di cottura con ricetta

Entrati nella funzione ricette con tasto (7) "RICETTE - ACCENSIONE LUCI IN CAMERA DI COTTURA"   e trovato quella interessata con i tasti (8-9) UP  DOWN  premendo il tasto (5) "START/PAUSA CICLO DI COTTURA"  si avvia automaticamente il ciclo di cottura impostato.

FORNI - OVENS - NERONE MID

4 Teglie - Pans

FEM04NEMIDGNV

Forno 4 teglie elettrico convezione meccanico

FEM04NEMIDGNVH2O

Forno 4 teglie elettrico convezione vapore meccanico

FEDL04NEMIDV

Forno 4 teglie elettrico convezione digitale

FEDL04NEMIDVH2O

Forno 4 teglie elettrico convezione vapore digitale

5 Teglie - Pans

FEM05NEMIDGNV

Forno 5 teglie elettrico convezione meccanico

FEM05NEMIDGNVH2O

Forno 5 teglie elettrico convezione vapore meccanico

FEDL05NEMIDV

Forno 5 teglie elettrico convezione digitale

FEDL05NEMIDVH2O

Forno 5 teglie elettrico convezione vapore digitale

6 Teglie - Pans

FEM06NEMIDGNV

Forno 6 teglie elettrico convezione meccanico

FEM06NEMIDGNVH2O

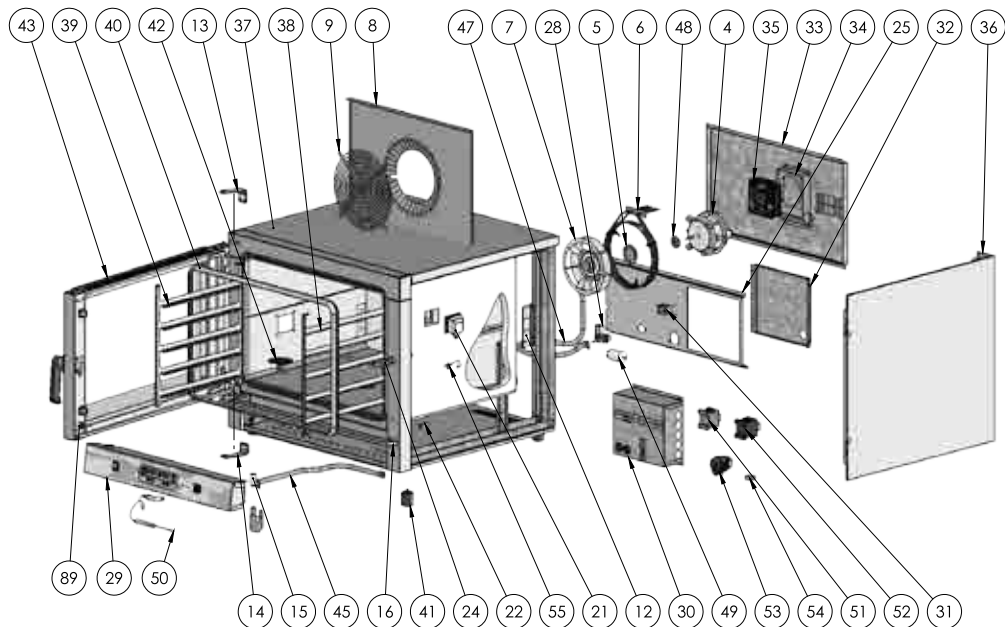
Forno 6 teglie elettrico convezione vapore meccanico

FEDL06NEMIDV

Forno 6 teglie elettrico convezione digitale

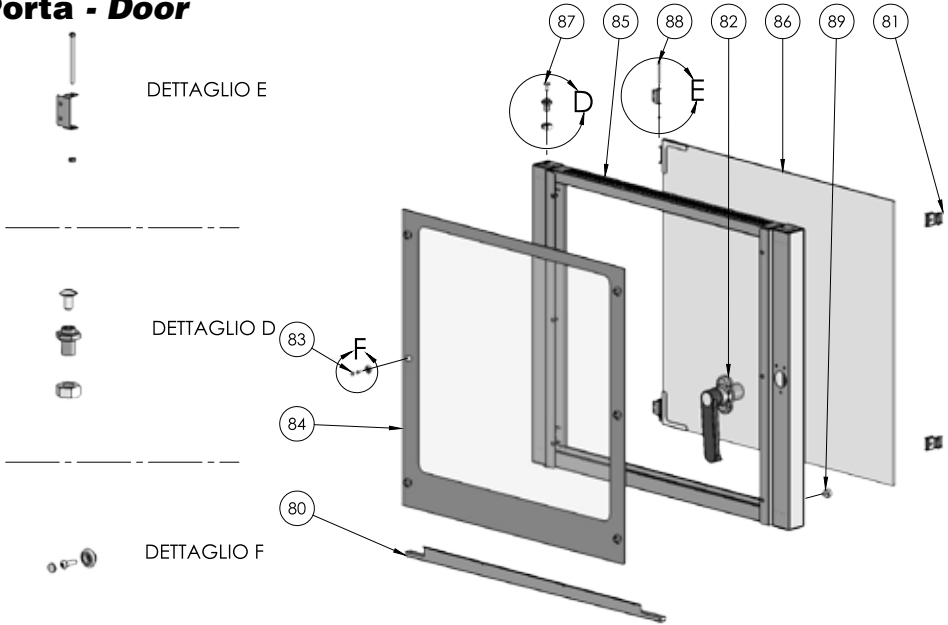
FEDL06NEMIDVH2O

Forno 6 teglie elettrico convezione vapore digitale

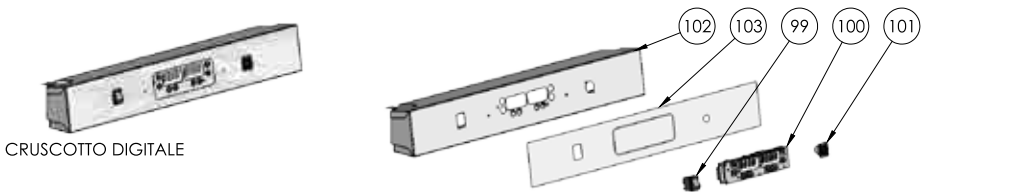
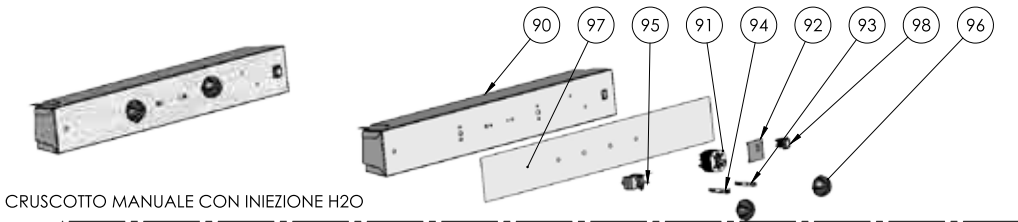
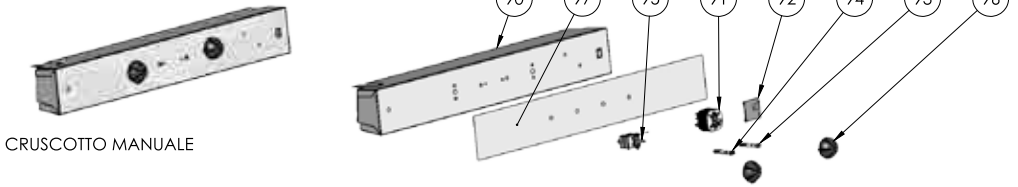


FORNI - OVENS - NERONE MID

Porta - Door



Cruscotti - Control panels



FORNI - OVENS - NERONE MID**4 Teglie - Pans**

N°	DESCRIZIONE 4T	Q.TA
4	MOTORE (120W) MFA80H25-VA 230-50/60/1 2P DR ITP +	1
5	FERMA GUARNIZIONE ALBERO MOTORE	1
6	RESISTENZA 2700W	1
7	VENTOLA D200 H43 7 PALE	1
8	CONVOGLIATORE COMPLETO 4T	1
9	GRIGLIA PIANA INOX D.280	1
12	STAFFA SUPPORTO CONDENSATORE SPUNTO	1
13	STAFFA SUPERIORE PORTA	1
14	STAFFA INFERIORE PORTA	1
15	RACCORDO PER GOCCIOLATOIO PORTA	1
16	VASCHETTA RACCOGLI CONDENSA	1
21	PORTALAMPADA COMPLETO DI LAMPADA	2
22	MICROSWITCH PORTA FORNO	1
24	NASELLO CHIUSURA PORTE	1
25	CHIUSURA POSTERIORE INFERIORE	1
28	ELETTROVALVOLA EV SERIE R SINGOLA 3/4 M	1
31	TERMOSTATO DI SICUREZZA 40-335° S/POS.	1
32	COPERCHIO ELETTRICO	1
33	SCHIENALE VENTILATO 4T	1
34	SUPPORTO VENTILATORE POSTERIORE	1
35	VENTILATORE 120X120 H 38 85°C	1
36	FIANCO ESTERNO 4T	2
37	TETTO ESTERNO	1
38	SUPPORTO TEGLIE 4 T DX	1
39	SUPPORTO TEGLIE 4 T SX	1
40	GUARNIZIONE PORTA 4 T L.2154mm	1
41	PIEDINO CILINDRICO NERO PER FORNO	4
42	GRIGLIA PILETTA DI SCARICO	1
43	PORTA COMPLETA 4 T	1
45	TUBO SCARICO CONDENSA 11x19 L.500 mm	1
47	TUBO ALIMENTARE INIEZIONE VAPORE PARTE INFERIORE D.11x19 L.640mm	1
48	GUARNIZIONE ALBERO MOTORE	2
49	CONDENSATORE DI SPUNTO 6,3 µf	1
50	SONDA A SPILLONE	1
51	CONTATTORE 9A 4P AC1 220/230V	1
52	CONTATTORE 25A 4P AC1 220/230V	1
53	TIMER INVERSIONE DI CICLO 230V50HZ (FORNO MECCANICO)	1
54	MINIRELE 4051	1
55	SONDA DI TEMPERATURA	1
80	RACCOGLI CONDENSA PORTA	1
81	KIT APERTURA VETRO INTERNO	1
82	KIT MANIGLIA	1
83	KIT FISSAGGIO VETRO ESTERNO PORTA	1
84	VETRO ESTERNO 4T SERIGRAFIA ANTRACITE (COMPLETO DI VITI)	1
85	TELAIO PORTA SALDATO 4T	1
86	VETRO INTERNO (COMPLETO DI STAFFE ANGOLARI)	1
87	KIT BOCCOLA PER PORTA (BOCCOLA + VITE TB- M8x16 INOX + DADO M12 INOX)	1
88	KIT CERNIERA PER PORTA (STAFFA + VITE M4x50 INOX + DADO M4 INOX)	1
89	MAGNETE SU PORTA	1
90	CRUSCOTTO COMANDI MECCANICI	1
91	TIMER 60 MINUTI (FORNO MECCANICO)	1
92	BUZZER PER TIMER (FORNO MECCANICO)	1
93	SPIA VERDE 09 SEGNALE LUMINOSO	1
94	SPIA ARANCIO 09 SEGNALE LUMINOSO	1
95	TERMOSTATO REGOLABILE 50-280° C/CAP.	1
96	MANOPOLA COMANDI	1
97	SERIGRAFIA CRUSCOTTO MANUALE + H20	1
98	PULSANTE INIEZIONE ACQUA (FORNO MECCANICO)	1
99	INTERRUTTORE BIPOLARE LUM 16A	1
100	SCHEDA FORNO 2 DISPLAY	1
101	CONNETTORE (PRESA) PER Sonda SPILLONE	1
102	CRUSCOTTO COMANDI DIGITALE	1
103	SERIGRAFIA CRUSCOTTO DIGITALE	1

FORNI - OVENS - NERONE MID**5 Teglie - Pans**

N°	DESCRIZIONE 5T	Q.TA
4	MOTORE (120W) MFA80H25-VA 230-50/60/1 2P DR ITP +	1
5	FERMA GUARNIZIONE ALBERO MOTORE	1
6	"RESISTENZA 3F 2X2500W D.E-235 5.000 W TOT"	2
7	VENTOLA D200 H80 7 PALE	2
8	CONVOGLIATORE COMPLETO 5T	1
9	GRIGLIA PIANA INOX D.280	1
12	STAFFA SUPPORTO CONDENSATORE SPUNTO	1
13	STAFFA SUPERIORE PORTA	1
14	STAFFA INFERIORE PORTA	1
15	RACCORDO PER GOCCIOLATOIO PORTA	1
16	VASCETTA RACCOGLI CONDENSA	1
21	PORTALAMPADA COMPLETO DI LAMPADA	2
22	MICROSWITCH PORTA FORNO	1
24	NASELLO CHIUSURA PORTE	1
25	CHIUSURA POSTERIORE INFERIORE	1
28	ELETTROVALVOLA EV SERIE R SINGOLA 3/4 M	1
31	TERMOSTATO DI SICUREZZA 40-335° S/POS.	1
32	COPERCHIO ELETTRICO	1
33	SCHIENALE VENTILATO 5T	1
34	SUPPORTO VENTILATORE POSTERIORE	1
35	VENTILATORE 120X120 H 38 85°C	1
36	FIANCO ESTERNO 5T	2
37	TETTO ESTERNO	1
38	SUPPORTO TEGLIE 5 T DX	1
39	SUPPORTO TEGLIE 5 T SX	1
40	GUARNIZIONE PORTA 5 T L.2318mm	1
41	PIEDINO CILINDRICO NERO PER FORNO	4
42	GRIGLIA PILETTA DI SCARICO	1
43	PORTA COMPLETA 5 T	1
45	TUBO SCARICO CONDENSA 11x19 L.500 mm	1
47	TUBO ALIMENTARE INIEZIONE VAPORE PARTE INFERIORE D.11x19 L.640mm	1
48	GUARNIZIONE ALBERO MOTORE	2
49	CONDENSATORE DI SPUNTO 6,3 µf	1
50	SONDA A SPILLONE	1
51	CONTATTORE 9A 4P AC1 220/230V	1
52	CONTATTORE 25A 4P AC1 220/230V	1
53	TIMER INVERSIONE DI CICLO 230V50HZ (FORNO MECCANICO)	1
54	MINIRELE 4051	1
55	SONDA DI TEMPERATURA	1
80	RACCOGLI CONDENSA PORTA	1
81	KIT APERTURA VETRO INTERNO	1
82	KIT MANIGLIA	1
83	KIT FISSAGGIO VETRO ESTERNO PORTA	1
84	VETRO ESTERNO 5T SERIGRAFIA ANTRACITE (COMPLETO DI VITI)	1
85	TELAIO PORTA SALDATO 5T	1
86	VETRO INTERNO (COMPLETO DI STAFFE ANGOLARI)	1
87	KIT BOCCOLA PER PORTA (BOCCOLA + VITE TB- M8x16 INOX + DADO M12 INOX)	1
88	KIT CERNIERA PER PORTA (STAFFA + VITE M4x50 INOX + DADO M4 INOX)	1
89	MAGNETE SU PORTA	1
90	CRUSCOTTO COMANDI MECCANICI	1
91	TIMER 60 MINUTI (FORNO MECCANICO)	1
92	BUZZER PER TIMER (FORNO MECCANICO)	1
93	SPIA VERDE 09 SEGNALE LUMINOSO	1
94	SPIA ARANCIO 09 SEGNALE LUMINOSO	1
95	TERMOSTATO REGOLABILE 50-280° C/CAP.	1
96	MANOPOLA COMANDI	1
97	SERIGRAFIA CRUSCOTTO DIGITALE	1
98	PULSANTE INIEZIONE ACQUA (FORNO MECCANICO)	1
99	INTERRUTTORE BIPOLARE LUM 16A	1
100	SCHEDA FORNO 2 DISPLAY	1
101	CONNETTORE (PRESA) PER SONDA SPILLONE	1
102	CRUSCOTTO COMANDI DIGITALE	1
103	SERIGRAFIA CRUSCOTTO MANUALE + H2O	1

FORNI - OVENS - NERONE MID**6 Teglie - Pans**

N°	DESCRIZIONE 6T	Q.TA
4	MOTORE (120W) MFA80H25-VA 230-50/60/1 2P DR ITP +	1
5	FERMA GUARNIZIONE ALBERO MOTORE	1
6	RESISTENZA 2400W	1
7	VENTOLA D200 H80 7 PALE	1
8	CONVOGLIATORE COMPLETO 6T	1
9	GRIGLIA PIANA INOX D.280	1
12	STAFFA SUPPORTO CONDENSATORE SPUNTO	1
13	STAFFA SUPERIORE PORTA	1
14	STAFFA INFERIORE PORTA	1
15	RACCORDO PER GOCCIOLATOIO PORTA	1
16	VASCHETTA RACCOGLI CONDENSA	1
21	PORTALAMPADA COMPLETO DI LAMPADA	2
22	MICROSWITCH PORTA FORNO	1
24	NASELLO CHIUSURA PORTE	1
25	CHIUSURA POSTERIORE INFERIORE	1
28	ELETTROVALVOLA EV SERIE R SINGOLA 3/4 M	1
31	TERMOSTATO DI SICUREZZA 40-335° S/POS.	1
32	COPERCHIO ELETTRICO	1
33	SCHIENALE VENTILATO 6T	1
34	SUPPORTO VENTILATORE POSTERIORE	1
35	VENTILATORE 120X120 H 38 85°C	1
36	FIANCO ESTERNO 6T	2
37	TETTO ESTERNO	1
38	SUPPORTO TEGLIE 6 T DX	1
39	SUPPORTO TEGLIE 6 T SX	1
40	GUARNIZIONE PORTA 6 T L.2477mm	1
41	PIEDINO CILINDRICO NERO PER FORNO	4
42	GRIGLIA PILETTA DI SCARICO	1
43	PORTA COMPLETA 6 T	1
45	TUBO SCARICO CONDENSA 11x19 L.500 mm	1
47	TUBO ALIMENTARE INIEZIONE VAPORE PARTE INFERIORE D.11x19 L.640mm	1
48	GUARNIZIONE ALBERO MOTORE	2
49	CONDENSATORE DI SPUNTO 6,3 µf	1
50	SONDA A SPILLONE	1
51	CONTATTORE 9A 4P AC1 220/230V	1
52	CONTATTORE 25A 4P AC1 220/230V	1
53	TIMER INVERSIONE DI CICLO 230V50HZ (FORNO MECCANICO)	1
54	MINIRELE 4051	1
55	SONDA DI TEMPERATURA	1
80	RACCOGLI CONDENSA PORTA	1
81	KIT APERTURA VETRO INTERNO	1
82	KIT MANIGLIA	1
83	KIT FISSAGGIO VETRO ESTERNO PORTA	1
84	VETRO ESTERNO 6T SERIGRAFIA ANTRACITE (COMPLETO DI VITI)	1
85	TELAIO PORTA SALDATO 6T	1
86	VETRO INTERNO (COMPLETO DI STAFFE ANGOLARI)	1
87	KIT BOCCOLA PER PORTA (BOCCOLA + VITE TB- M8x16 INOX + DADO M12 INOX)	1
88	KIT CERNIERA PER PORTA (STAFFA + VITE M4x50 INOX + DADO M4 INOX)	1
89	MAGNETE SU PORTA	1
90	QUADRO COMANDI MECCANICI	1
91	TIMER 60 MINUTI (FORNO MECCANICO)	1
92	BUZZER PER TIMER (FORNO MECCANICO)	1
93	SPIA VERDE 09 SEGNALE LUMINOSO	1
94	SPIA ARANCIO 09 SEGNALE LUMINOSO	1
95	TERMOSTATO REGOLABILE 50-280° C/CAP.	1
96	MANOPOLA COMANDI	1
97	SERIGRAFIA CRUSCOTTO MANUALE + H20	1
98	PULSANTE INIEZIONE ACQUA (FORNO MECCANICO)	1
99	INTERRUTTORE BIPOLEARE LUM 16A	1
100	SCHEDA FORNO 2 DISPLAY	1
101	CONNETTORE (PRESA) PER Sonda SPILLONE	1
102	CRUSCOTTO COMANDI DIGITALE	1
103	SERIGRAFIA CRUSCOTTO DIGITALE	1

FORNI - OVENS - NERONE MID

7 Teglie - Pans

FEM07NEMIDGNV

Forno 7 teglie elettrico convezione meccanico

FEM07NEMIDGNVH2O

Forno 7 teglie elettrico convezione vapore meccanico

FEDL07NEMIDV

Forno 7 teglie elettrico convezione digitale

FEDL07NEMIDVH2O

Forno 7 teglie elettrico convezione vapore digitale

10 Teglie - Pans

FEM10NEMIDGNV

Forno 10 teglie elettrico convezione meccanico

FEM10NEMIDGNVH2O

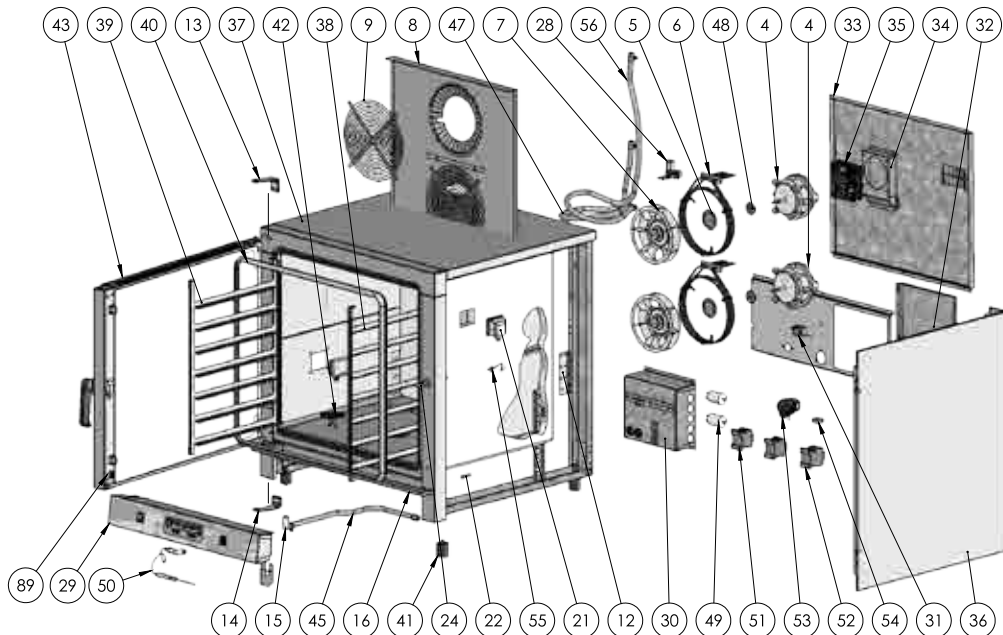
Forno 10 teglie elettrico convezione vapore meccanico

FEDL10NEMIDV

Forno 10 teglie elettrico convezione digitale

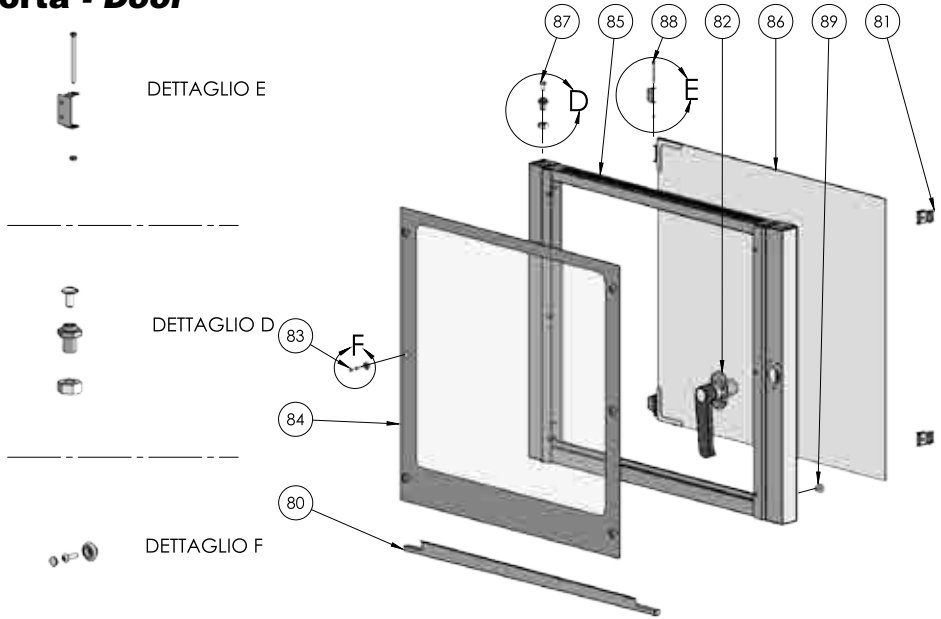
FEDL10NEMIDVH2O

Forno 10 teglie elettrico convezione vapore digitale

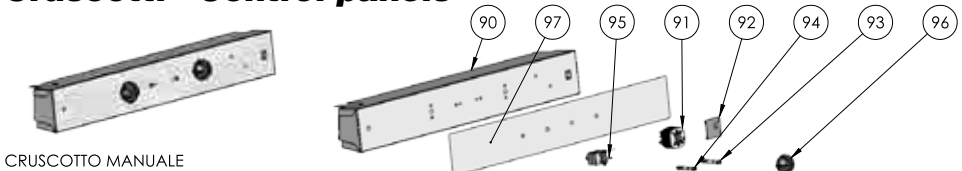


FORNI - OVENS - NERONE MID

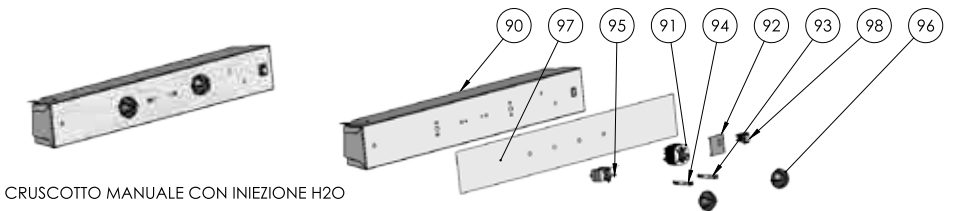
Porta - Door



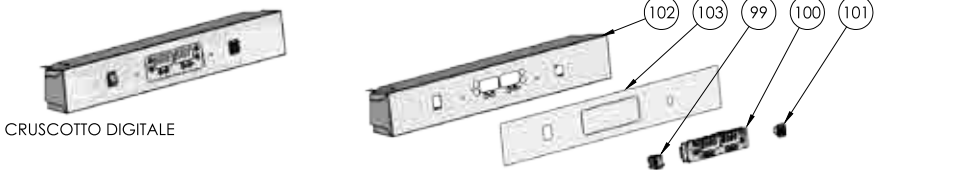
Cruscotti - Control panels



CRUSCOTTO MANUALE



CRUSCOTTO MANUALE CON INIEZIONE H2O



CRUSCOTTO DIGITALE

FORNI - OVENS - NERONE MID**7 Teglie - Pans**

N°	DESCRIZIONE 10T	Q.TA
4	MOTORE (120W) MFA80H25-VA 230-50/60/1 2P DR ITP +	2
5	FERMA GUARNIZIONE ALBERO MOTORE	2
6	RESISTENZA 2700W	2
7	VENTOLA D200 H43 7 PALE	2
8	CONVOGLIATORE COMPLETO 7T	1
9	GRIGLIA PIANA INOX D.280	2
12	STAFFA SUPPORTO CONDENSATORE SPUNTO	1
13	STAFFA SUPERIORE PORTA	1
14	STAFFA INFERIORE PORTA	1
15	RACCORDO PER GOCCIOLATOIO PORTA	1
16	VASCHETTA RACCOGLI CONDENSA	1
21	PORTALAMPADA COMPLETO DI LAMPADA	2
22	MICROSWITCH PORTA FORNO	1
24	NASELLO CHIUSURA PORTE	1
25	CHIUSURA POSTERIORE INFERIORE	1
28	ELETTROVALVOLA EV SERIE R DOPPIA 3/4	1
31	TERMOSTATO DI SICUREZZA 40-335° S/POS.	1
32	COPERCHIO ELETTRICO	1
33	SCHIENALE VENTILATO 7T	1
34	SUPPORTO VENTILATORE POSTERIORE	1
35	VENTILATORE 120X120 H 38 85°C	1
36	FIANCO ESTERNO 7T	2
37	TETTO ESTERNO	1
38	SUPPORTO TEGLIE 7 T DX	1
39	SUPPORTO TEGLIE 7 T SX	1
40	GUARNIZIONE PORTA 7 T L.2678mm	1
41	PIEDINO CILINDRICO NERO PER FORNO	4
42	GRIGLIA PILETTA DI SCARICO	1
43	PORTA COMPLETA 7 T	1
45	TUBO SCARICO CONDENSA 11x19 L.500 mm	1
47	TUBO ALIMENTARE INIEZIONE VAPORE PARTE INFERIORE D.11x19 L.640mm	1
48	GUARNIZIONE ALBERO MOTORE	2
49	CONDENSATORE DI SPUNTO 6,3 µf	1
50	SONDA A SPILLONE	1
51	CONTATTORE 9A 4P AC1 220/230V	1
52	CONTATTORE 25A 4P AC1 220/230V	1
53	TIMER INVERSIONE DI CICLO 230V50HZ (FORNO MECCANICO)	1
54	MINIRELE 4051	1
55	SONDA DI TEMPERATURA	1
56	TUBO INIEZIONE VAPORE VENTILAT. SUPERIORE D.11x19 L.750mm	1
80	RACCOGLI CONDENSA PORTA	1
81	KIT APERTURA VETRO INTERNO	1
82	KIT MANIGLIA	1
83	KIT FISSAGGIO VETRO ESTERNO PORTA	1
84	VETRO ESTERNO 7T SERIGRAFIA ANTRACITE (COMPLETO DI VITI)	1
85	TELAIO PORTA SALDATO 7T	1
86	VETRO INTERNO (COMPLETO DI STAFFE ANGOLARI)	1
87	KIT BOCCOLA PER PORTA (BOCCOLA + VITE TB- M8x16 INOX + DADO M12 INOX)	1
88	KIT CERNIERA PER PORTA (STAFFA + VITE M4x50 INOX + DADO M4 INOX)	1
89	MAGNETE SU PORTA	1
90	QUADRO COMANDI MECCANICI	1
91	TIMER 60 MINUTI (FORNO MECCANICO)	1
92	BUZZER PER TIMER (FORNO MECCANICO)	1
93	SPIA VERDE 09 SEGNALE LUMINOSO	1
94	SPIA ARANCIO 09 SEGNALE LUMINOSO	1
95	TERMOSTATO REGOLABILE 50-280° C/CAP.	1
96	MANOPOLA COMANDI	1
97	SERIGRAFIA CRUSCOTTO MANUALE + H20	1
98	PULSANTE INIEZIONE ACQUA (FORNO MECCANICO)	1
99	INTERRUTTORE BIPOLARE LUM 16A	1
100	SCHEDA FORNO 2 DISPLAY	1
101	CONNETTORE (PRESA) PER SONDA SPILLONE	1
102	CRUSCOTTO COMANDI DIGITALE	1
103	SERIGRAFIA CRUSCOTTO DIGITALE	1

FORNI - OVENS - NERONE MID**10 Teglie - Pans**

N°	DESCRIZIONE 10T	Q.TA
4	MOTORE (120W) MFA80H25-VA 230-50/60/1 2P DR ITP +	2
5	FERMA GUARNIZIONE ALBERO MOTORE	2
6	*RESISTENZA 3F 2X2500W D.E-235 5.000 W TOT*	2
7	VENTOLA D200 H80 7 PALE	2
8	CONVOGLIATORE COMPLETO 10T	1
9	GRIGLIA PIANA INOX D.280	2
12	STAFFA SUPPORTO CONDENSATORE SPUNTO	1
13	STAFFA SUPERIORE PORTA	1
14	STAFFA INFERIORE PORTA	1
15	RACCORDO PER GOCCIOLATOIO PORTA	1
16	VASCETTA RACCOGLI CONDENSA	1
21	PORTALAMPADA COMPLETO DI LAMPADA	2
22	MICROSWITCH PORTA FORNO	1
24	NASELLO CHIUSURA PORTE	1
25	CHIUSURA POSTERIORE INFERIORE	1
28	ELETTROVALVOLA EV SERIE R DOPPIA 3/4	1
31	TERMOSTATO DI SICUREZZA 40-335° S/POS.	1
32	COPERCHIO ELETTRICO	1
33	SCHIENALE VENTILATO 10T	1
34	SUPPORTO VENTILATORE POSTERIORE	1
35	VENTILATORE 120X120 H 38 85°C	1
36	FIANCO ESTERNO 10T	2
37	TETTO ESTERNO	1
38	SUPPORTO TEGLIE 10 T DX	1
39	SUPPORTO TEGLIE 10 T SX	1
40	GUARNIZIONE PORTA 10T - L.3118mm	1
41	PIEDINO CILINDRICO NERO PER FORNO	4
42	GRIGLIA PILETTA DI SCARICO	1
43	PORTA COMPLETA 10 T	1
45	TUBO SCARICO CONDENSA 11x19 L.500 mm	1
47	TUBO ALIMENTARE INIEZIONE VAPORE PARTE INFERIORE D.11x19 L.640mm	1
48	GUARNIZIONE ALBERO MOTORE	2
49	CONDENSATORE DI SPUNTO 6,3 µf	1
50	SONDA A SPILLONE	1
51	CONTATTORE 9A 4P AC1 220/230V	1
52	CONTATTORE 25A 4P AC1 220/230V	1
53	TIMER INVERSIONE DI CICLO 230V50HZ (FORNO MECCANICO)	1
54	MINIRELE 4051	1
55	SONDA DI TEMPERATURA	1
56	TUBO INIEZIONE VAPORE VENTILAT. SUPERIORE D.11x19 L.1100mm	1
80	RACCOGLI CONDENSA PORTA	1
81	KIT APERTURA VETRO INTERNO	1
82	KIT MANIGLIA	1
83	KIT FISSAGGIO VETRO ESTERNO PORTA	1
84	VETRO ESTERNO 10T SERIGRAFIA ANTRACITE (COMPLETO DI VITI)	1
85	TELAIO PORTA SALDATO 10T	1
86	VETRO INTERNO (COMPLETO DI STAFFE ANGOLARI)	1
87	KIT BOCCOLA PER PORTA (BOCCOLA + VITE TB- M8x16 INOX + DADO M12 INOX)	1
88	KIT CERNIERA PER PORTA (STAFFA + VITE M4x50 INOX + DADO M4 INOX)	1
89	MAGNETE SU PORTA	1
90	QUADRO COMANDI MECCANICI	1
91	TIMER 60 MINUTI (FORNO MECCANICO)	1
92	BUZZER PER TIMER (FORNO MECCANICO)	1
93	SPIA VERDE 09 SEGNALE LUMINOSO	1
94	SPIA ARANCIO 09 SEGNALE LUMINOSO	1
95	TERMOSTATO REGOLABILE 50-280° C/CAP.	1
96	MANOPOLA COMANDI	1
97	SERIGRAFIA CRUSCOTTO MANUALE + H20	1
98	PULSANTE INIEZIONE ACQUA (FORNO MECCANICO)	1
99	INTERRUTTORE BIPOLARE LUM 16A	1
100	SCHEDA FORNO 2 DISPLAY	1
101	CONNETTORE (PRESA) PER Sonda SPILLONE	1
102	CRUSCOTTO COMANDI DIGITALE	1
103	SERIGRAFIA CRUSCOTTO DIGITALE	1



**ATTENTION
READ INSTRUCTION**

Welcome

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.



RAEE
WEEE

- ⚠ 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.
- ⚠ The supply water pressure must be between 1.5bar and 2,5 bar. It is advisable to use an inlet water softening system to keep the water hardness below 3°F. Calcification of the components due to not using a decalcification system involves technical operations not covered by the oven warranty. Connection to the water supply must always go through an interception valve.
- ⚠ 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.
- ⚠ The appliance may be used by children aged above 8 and by persons with reduced physical, sensory or mental abilities, or without any experience or the necessary knowledge.
- ⚠ 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!

CHIMNEY OPENING	TEMPERATURE KNOB	HEATER LED	"ON" LED	TIME KNOB	H ₂ O INJECTION	INFINITO INFONITE TIME
TEMPERATURE / ΔT INCREASE	TEMPERATURE / ΔT DECREASE	SET PARAMETERS ON	START STOP CYCLE	H ₂ O/COOLING/ CORE PROBE	RECIPES LIGHTS	TIME INCREASE
						TIME DECREASE

TABLE OF CONTENTS

INTRODUCTION	page 36
USING THE MANUAL	page 36
KEEPING THE MANUAL	page 36
DESCRIPTION	page 37
1. POSITIONING	page 38
1.1 TRANSPORTATION	page 38
1.2 OFFLOADING/DIMENSIONS /WEIGHTS	page 38
1.3 PACKAGING	page 38
1.4 POSITIONING	page 38
1.5 MINIMUM WALL DISTANCES	page 38
1.6 FEET POSITIONING AND ADJUSTMENT	page 39
2. ELECTRICAL CONNECTION AND EARTHING	page 39
2.1 ELECTRICAL POWER SUPPLY	page 39
2.2 CONNECTING THE EQUIPOTENTIAL TERMINAL	page 40
2.3 CONNECTING THE POWER SUPPLY CABLE	page 40
3. PREPARATION OF THE OVEN FOR FIRST USE	page 40
3.1 INITIAL CLEANING	page 40
3.2 SWITCHING ON THE OVEN	page 40
3.3 CONNECTION TO THE MAINS WATER	page 41
3.4 WATER DRAIN CONNECTION	page 41
4. CLEANING	page 41
4.1 CLEANING THE OVEN	page 41
4.2 CLEANING THE COOKING CHAMBER	page 42
4.3 CLEANING THE GLASS	page 42
4.4 CLEANING THE FAN	page 42
5. GENERAL GUIDELINES	page 42
5.1 PRODUCT LOADING AND USE	page 43
5.2 DISTANCE BETWEEN BAKING PANS AND/OR GRILLS	page 43
6. MAINTENANCE	page 44
6.1 PERIODIC CHECKS	page 44
6.2 DOOR GASKET REPLACEMENT	page 44
6.3 REMOVING/REPLACING THE INTERNAL GLASS	page 45
6.4 OVEN DOOR FITTING AND REPLACEMENT	page 46
6.5 REMOVING THE RACKS (TRAY HOLDERS)	page 47
6.6 LAMP REPLACEMENT	page 47
6.7 FAN CASING DISMANTLING AND FAN REMOVAL/REPLACEMENT	page 48
6.8 REMOVING/REPLACING THE FAN MOTOR	page 48
6.9 REPLACING THE HEATING ELEMENTS	page 49
6.10 ACTION IN CASE OF FAILURES OR LENGTHY INACTIVITY	page 49
7. WASTE MANAGEMENT - DISPOSAL OF MATERIALS	page 50
7.1 DISPOSAL OF MATERIALS AND WASTE MANAGEMENT	page 50
7.2 ORDERING REPLACEMENT PARTS	page 50
8. MECHANICAL CONTROL PANELS	page 51
9. DIGITAL COMMAND PANEL DIGITAL NERONE OVENS - MID	page 52
ORDERING REPLACEMENT PARTS	page 56
APPENDIX - 1 - Product identification plate	at the end of this manual
APPENDIX - 2 - Technical data	at the end of this manual
APPENDIX - 3 - Summary of oven electrical wiring diagrams	at the end of this manual
DECLARATION OF CONFORMITY	at the end of this manual

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. The same applies to the carrying out of modifications, the exclusion of electrical safety devices or dismantling of the protections provided by the manufacturer, which can seriously compromise the safety conditions, variations, and/or the installation of unauthorised accessories or cases of neglect and all situations where the defect is caused by phenomena unrelated to the normal operation of the product itself (weather, lightning, mains surges, irregular or insufficient power supply, etc.).

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

USING THE MANUAL

The user and maintenance manual forms an integral part of the oven and must be easily consulted by operators and/or the qualified technician and/or maintenance staff so that the same can carry out correctly and securely all the operations of installation, implementation, commissioning, dismantling and disposal of the appliance. This user and maintenance manual contains all the information required for handling the unit with particular attention to safety.

KEEPING THE MANUAL

The user and maintenance manual must be kept intact and in a safe place, protected from humidity and heat, during the entire lifetime of the product, even in case of change of ownership to another user, as it contains all the information for correct disposal and/or recycling of the appliance. It must be stored in the immediate vicinity of the appliance in such a way as to make it easier to consult. It is advisable to handle the manual with care to avoid damaging its contents. Do not remove, tear or rewrite any parts of the manual.

**THE MANUFACTURER RESERVES THE RIGHT TO
MAKE TECHNICAL CHANGES TO
ITS PRODUCTS WITHOUT NOTICE.**

DESCRIPTION

This user manual refers to "CONVECTION/STEAM OVENS" of the MID line for professional use, for cooking food and dishes in the versions with electrical power supply

Types of cooking

CONVECTION COOKING:

	<p>CONVECTION PLUS FAN HEATING ELEMENT The oven is equipped with mechanical ventilation that allows an even distribution of the hot air within the cooking chamber</p>
--	---

DELTA-T COOKING (optional):

Cooking that keeps constant the difference between oven chamber temperature and that of the core probe.

COOKING WITH FUNCTIONS (VERSIONS WITH HEATING ELEMENT INSIDE THE COOKING CHAMBER)

	<p>H₂O STEAM A manual or automatic injection of water into the cooking chamber.</p>
	<p>COOKING WITH CORE PROBE AND Δ °T Cooking that keeps constant the difference between oven chamber temperature and that of the core probe.</p>
	<p>VENTILATION ONLY (COOLING)</p>
	<p>CONVECTION PLUS FAN HEATING ELEMENT The oven is equipped with mechanical ventilation that allows an even distribution of the hot air within the cooking chamber</p>

REGENERATION:

Optimal heating and regeneration of previously prepared or cooled foods.



ATTENTION

All the operations concerning the chapters:

- POSITIONING
- ELECTRICAL CONNECTION AND EARTHING
- PREPARATION OF THE OVEN FOR FIRST USE

these task must be performed by qualified technical personnel

I. POSITIONING

Before offloading/loading and positioning the product, you are kindly invited to carefully read this manual especially the chapters regarding offloading/loading, lengths, dimensions and weights of the oven.

I.1 TRANSPORTATION

NO



YES

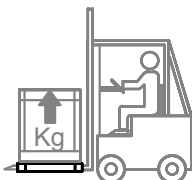


We recommend you to transport the Oven always in the upright position (as mention on the packing).



Do not incline the product!

I.2 OFFLOADING / DIMENSIONS / 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 product inside the shop, depending on the relevant model, please read carefully the information in the dimensions and weights table at the end of the manual. To move 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.

I.3 PACKAGING

Upon delivery check that the packaging is intact and that during transportation no damage has occurred. Remove the packaging cardboard. The recovery and the recycling of the packing materials such as, plastic, iron, carton box, wood help the saving of raw 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 efficient performance of the product pay attention to the following indications:

- **Remove the protection film** that covers the parts of the appliance before starting the oven.
- It is advisable to **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** in order to work properly (see paragraph 1.6 FEET POSITIONING AND ADJUSTMENT)

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.

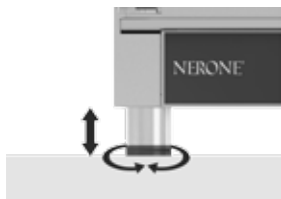
KEEP A DISTANCE OF 10 CM FROM THE SIDES AND BACK OF THE OVEN



ATTENTION

Hot steam can escape (there is a risk of burns). See also section 5.

1.6 FEET POSITIONING AND ADJUSTMENT



Place the oven perfectly upright, adjusting if necessary the screw feet of the legs of the appliance to adjust the level.

Check evenness with a spirit level.

The oven must be placed on a perfectly flat surface in order to work properly and to allow correct water drainage. Noisy motor vibrations also are avoided.

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 **OVEN** wiring diagram at the end of this manual.

BEFORE PLUGGING IN:

Before plugging in the oven 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.

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 **4-pole disconnection switch** 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
- 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 plug of the oven must always be connected to a fixed socket.

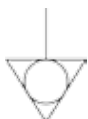
It is forbidden to connect the plug of the oven to an extension cord and/or or to a reducer.



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

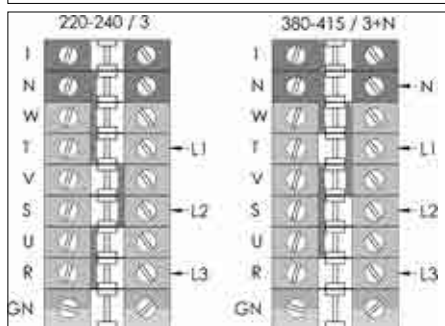
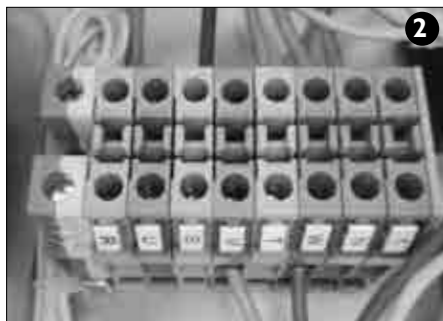
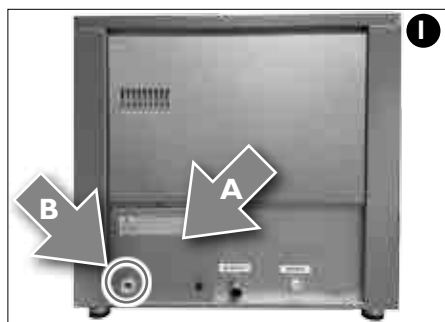
2.2 CONNECTING THE EQUIPOTENTIAL TERMINAL



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.

2.3 CONNECTING THE POWER SUPPLY CABLE



I/A) Loosen the 4 screws holding the lid of the electrical board compartment and open it

I/B) Pass the power cable into the cable gland on the lid and compress it

3) Connect the power cable to the terminals N - L1 - L2 - L3

3. PREPARATION OF THE OVEN FOR FIRST USE

3.1 INITIAL CLEANING

- Remove the grill supports and/or baking pans from the inside of the cooking chamber.
- Clean the oven before first use (see chapter on cleaning).

3.2 SWITCHING ON 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.

3.3 CONNECTION TO THE MAINS WATER

- connect the oven to the mains water supply (drinking water) using flexible pipes and fittings with 3/4 connectors.



ATTENTION

The supply water pressure must be between 1.5bar and 2.5 bar. It is advisable to use an inlet water softening system to keep the water hardness below 3°F. Calcification of the components due to not using a decalcification system involves technical operations not covered by the oven warranty. Connection to the water supply must always go through an interception valve.

3.4 WATER DRAIN CONNECTION

- Apply a Ø 30 mm siphon to the oven drain.
- Connect the siphon to the waste water drainage system using flexible pipes and fittings of diameter Ø 30 mm.



ATTENTION

Do not reduce the drain diameter to below Ø 30 mm

4. CLEANING

4.1 CLEANING THE OVEN

All the procedures must be carried out having removed voltage to the oven (unplug it and switch off the proximity switch). Wait until the oven cools down to start cleaning or maintenance. Initial cleaning of the oven should be carried out by qualified personnel.



During cleaning operations, it is high recommended to use work gloves.

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



ATTENTION

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 CLEANING THE COOKING CHAMBER

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 CLEANING THE GLASS



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

4.4 CLEANING THE FAN

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

Consult paragraph 6.7 DISMOUNTING FAN CASING /FAN REPLACEMENT to carry out more thorough cleaning.

5. GENERAL GUIDELINES



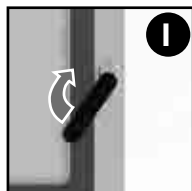
ATTENTION

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

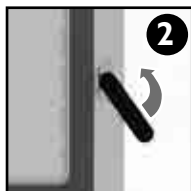
Use the oven exclusively for cooking food.

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.



partial opening of the door



complete opening of the door

To avoid the escaping of steam when opening the door, **the oven has a safety opening system** which allows the door to open in 2 steps:

- **Partial opening with safety lock** by turning the handle to the left (1) (steam escaping from the sides of the door)
- **Complete opening of the door** by turning the handle to the left (1) (minimum opening) and then to the right (2).



ATTENTION

The appliance may be used by children aged above 8 and by persons with reduced physical, sensory or mental abilities, or without any experience or the necessary knowledge as long as under supervision

or after that the latter have received instructions relating to the safe use of the appliance and in understanding of the dangers involved with it Children must not play with the appliance. Cleaning and maintenance to be carried out by the user must not be performed by children without supervision.



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 grabbing it by 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.

Make sure there are no electrical cables of other appliances being used near the oven and where this is the case, they must not come into contact with the hot parts.



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 PRODUCT LOADING AND USE

The oven was exclusively designed for the cooking of food.



ATTENTION

Obligation to use CONTAINERS SUITABLE FOR FOOD for storage and for displaying unpacked food-stuffs and anything else to ensure food hygiene in accordance with local regulations.



Always use oven gloves suitable for high temperatures.

5.2 DISTANCE BETWEEN BAKING PANS AND/OR GRILLS

Leave an appropriate distance between the levels 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.

6. MAINTENANCE

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

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(s)**.
- periodically check the **integrity of the oven door gasket**.

6.2 DOOR GASKET 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) Lightly pull a corner of the gasket outwardly and remove it from its housing.
- 2) Replacing the gasket

6.3 REMOVING/REPLACING THE INTERNAL GLASS

In case of damage and/or replacement of the front glass, recover the glass fragments avoiding disposing of them in the environment. Exert caution after any possible breakage of the glass. **manoeuvre it with care and avoid cutting yourself.**

Switch off the oven and disconnect it from the electrical network. Wait for it to cool.

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

1) Open the door.

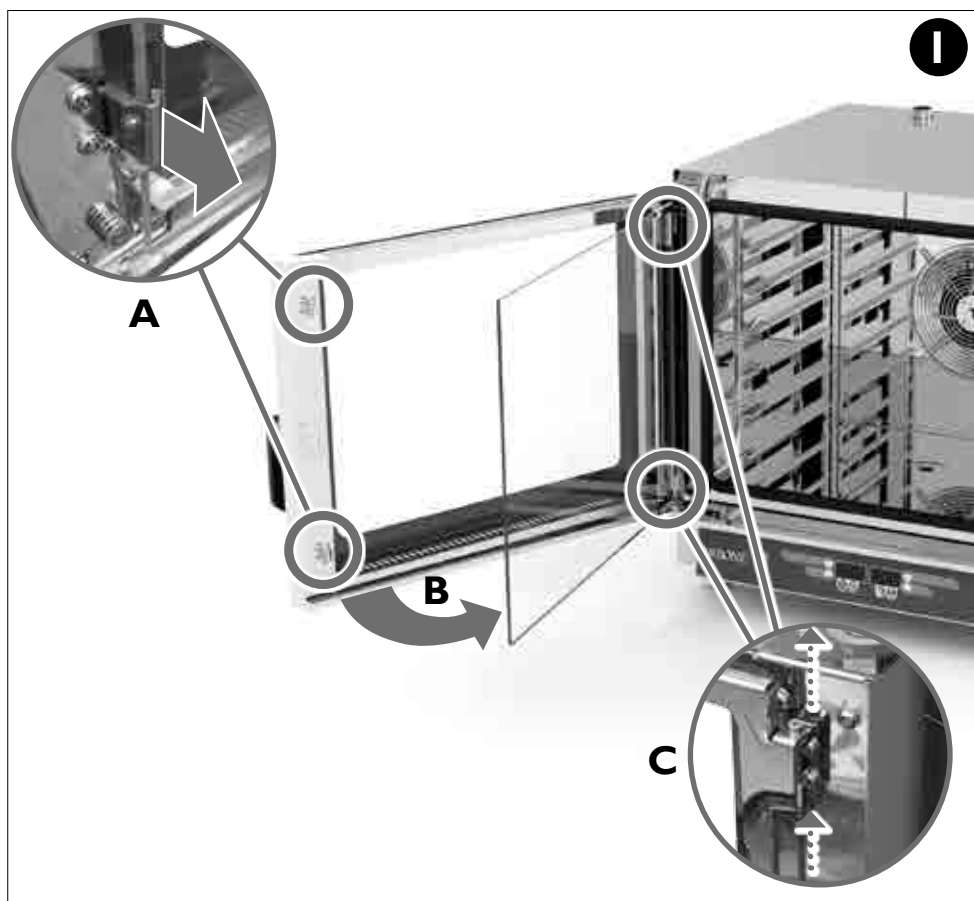
IA) unhook the two spring latches of the internal glass.

IB) Open it like a book.

IC) Loosen the two internal glass hinge support screws with a 3 mm Allen key and a 7 mm hex wrench.

2) Remove the screws carefully holding the internal glass released from the pins.

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 FITTING AND REPLACEMENT

Switch-off the oven and disconnect it from the electrical network. Wait for it to cool.



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 surface according to the following instructions.

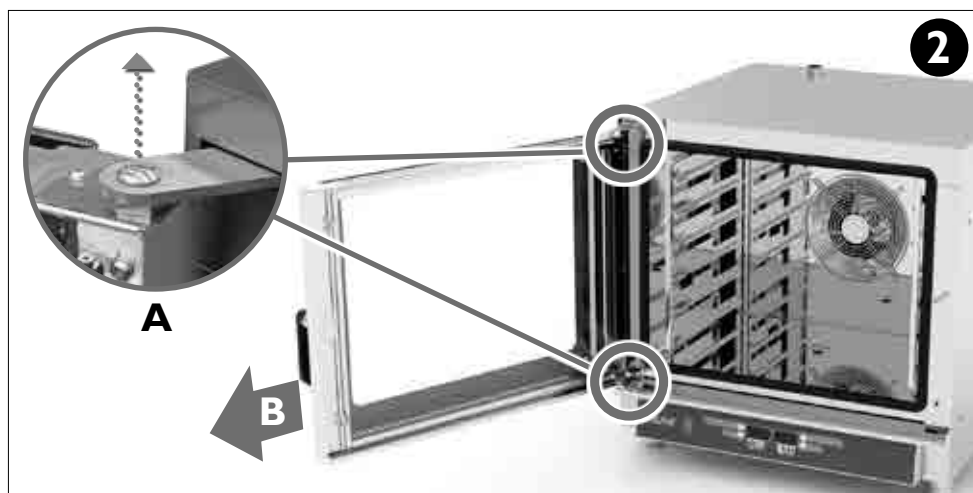
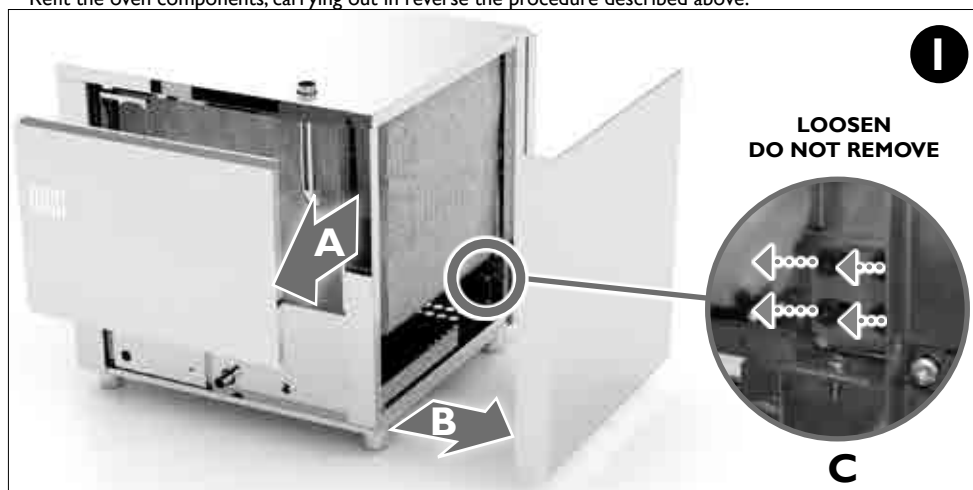
1A/B) Remove the back panel (A) and then the oven door hinge side panel (B).

1C) Loosen the door hinge support fixed internally by 4 screws with a 5 mm Allen key

2 A) loosen the upper and lower safety screws on the oven hinge with a flat screwdriver, supporting the door released from any safety components.

2/B) Remove the door very carefully.

Refit the oven components, carrying out in reverse the procedure described above.

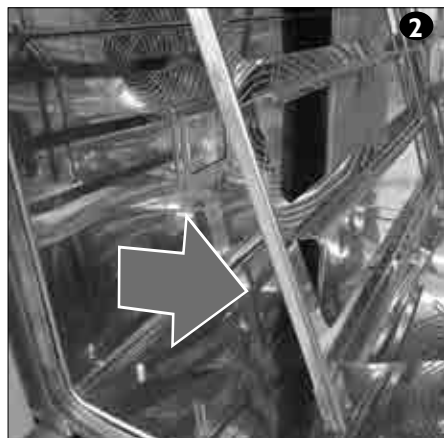
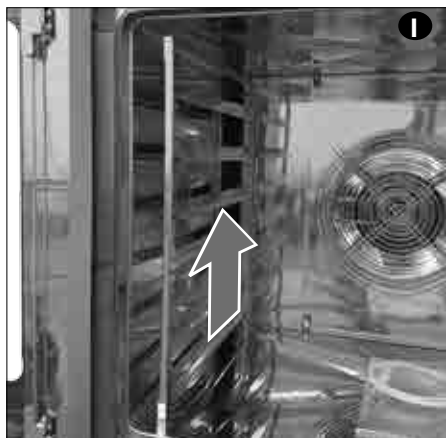


6.5 REMOVING THE RACKS (TRAY HOLDERS)

Switch-off the oven and disconnect it from the electrical network. Wait for it to cool.

- 1) Lift the side rack by a few centimetres, freeing it from the 2 latches that secure it at the bottom of the cooking chamber.
- 2) Tilt it by approximately 30° towards the centre of the oven and then remove it from the 2 pins that secure it on the top of the cooking chamber.
- 3) Repeat the operations with the opposite rack

To refit the oven components, carry out in reverse the procedure described above.



6.6 LAMP REPLACEMENT

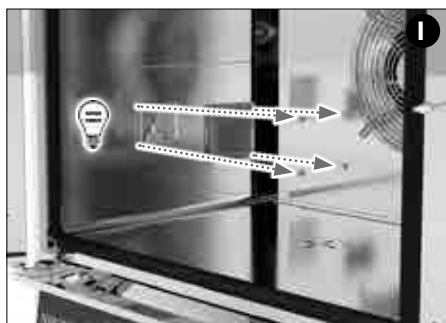
Switch off the oven and disconnect it from the electrical network and wait for it to cool.

Spread out a cloth at the bottom of the oven to protect the lamp in case of fall and then handle it carefully.



ATTENTION

Danger of electrical shocks and burns!



- 1) Lift the rack by a few centimetres from the side where lamp to be replaced is located, freeing it from the 2 latches that secure it at the bottom of the baking chamber (Picture 1 paragraph 6.5).
- 2) Tilt it by approximately 30° towards the centre of the oven and then remove it from the 2 pins that secure it on the top of the cooking chamber (Picture 1 paragraph 6.5).
- 3) Remove the glass lamp cover by loosening the 4 screws with a Phillips screwdriver.
- 4) Unscrew the light bulb and remove it.
- 5) Refit the glass lamp cover and tighten the 4 screws with a Phillips screwdriver.



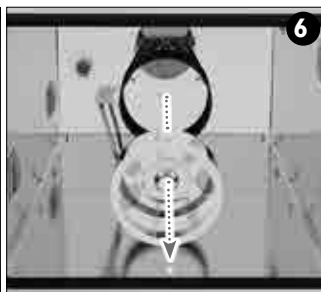
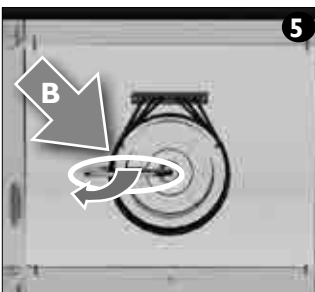
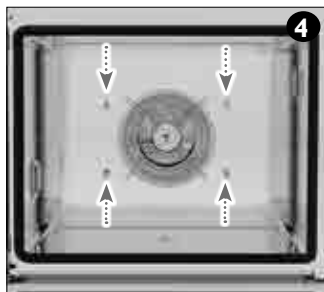
ATTENTION

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

6.7 FAN CASING DISMANTLING AND FAN REMOVAL/REPLACEMENT

Switch off the oven and disconnect it from the electrical network. Wait for it to cool and the fan to stop.

- 1) Lift the rack by a few centimetres from the side where lamp to be replaced is located, freeing it from the 2 latches that secure it at the bottom of the baking chamber (Picture 1 paragraph 6.5).
- 2) Tilt it by approximately 30° towards the centre of the oven and then remove it from the 2 pins that secure it on the top of the cooking chamber (Picture 1 paragraph 6.5).
- 3) Repeat the operations with the opposite rack and then remove it.
- 4) Unscrew by hand the 4 pins that secure the fan casing to the bottom and top of the cooking chamber.
- 5) **Gently remove the fan casing.**
- 5B) If the oven is equipped with "steam" function, loosen the 3 screws that secure the water inlet pipe to the bottom of the cooking chamber, turning it downwards and then release the fan.
- 6) Unscrew the M5 nut that secures the fan to the motor using a 8 mm hex wrench and remove the fan.

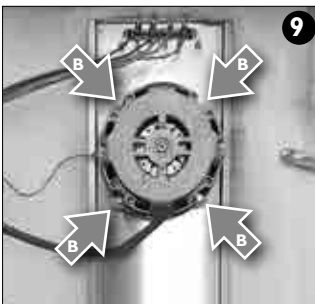


To refit the oven components, carry out in reverse the procedure described above.

6.8 REMOVING/REPLACING THE FAN MOTOR

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

- 1) Lift the rack by a few centimetres from the side where lamp to be replaced is located, freeing it from the 2 latches that secure it at the bottom of the baking chamber (Picture 1 paragraph 6.5).
- 2) Tilt it by approximately 30° towards the centre of the oven and then remove it from the 2 pins that secure it on the top of the cooking chamber (Picture 1 paragraph 6.5).
- 3) Repeat the operations with the opposite rack and then remove it.
- 4) Unscrew by hand the 4 pins that secure the fan casing to the bottom and top of the cooking chamber.
- 5) **Gently remove the fan casing.**
- 5B) If the oven is equipped with "steam" function, loosen the 3 screws that secure the water inlet pipe to the bottom of the cooking chamber, turning it downwards and then release the fan.
- 6) Unscrew the nut that secures the fan to the motor and **remove the fan.**
- 7) Remove the back panel of the oven.
- 8A) Disconnect the motor from the electrical system.
- 9B) Loosen the 4 M6 screws with a 10 mm socket wrench.
- 10) **Carefully remove the motor.**

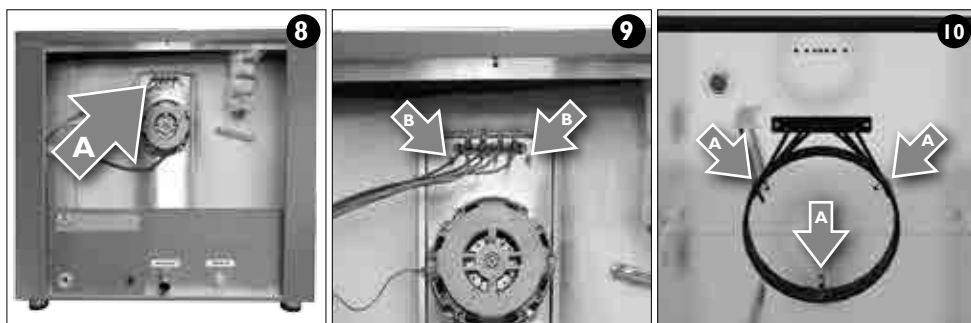


To refit the oven components, carry out in reverse the procedure described above.

6.9 REPLACING THE HEATING ELEMENTS

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

- 1) Lift the rack by a few centimetres from the side where lamp to be replaced is located, freeing it from the 2 latches that secure it at the bottom of the baking chamber (Picture 1 paragraph 6.5).
- 2) Tilt it by approximately 30° towards the centre of the oven and then remove it from the 2 pins that secure it on the top of the cooking chamber (Picture 1 paragraph 6.5).
- 3) Repeat the operations with the opposite rack and then remove it.
- 4) Unscrew by hand the 4 pins that secure the fan casing to the bottom and top of the cooking chamber.
- 5) **Gently remove the fan casing.**
- 5B) If the oven is equipped with "steam" function, loosen the 3 screws that secure the water inlet pipe to the bottom of the cooking chamber, turning it downwards and then release the fan.
- 6) Unscrew the nut that secures the fan to the motor and **remove the fan.**
- 7) Remove the back panel of the oven.
- 8A/B) Disconnect the heating element(s) from the electrical system.
- 9A) Loosen the 3 screws that secure the heating element to the bottom of the cooking chamber
- 10) Remove the heating element from the cooking chamber



Replace the heating elements and reassemble the oven components by carrying out in reverse the procedure described above.

6.10 ACTION IN CASE OF FAILURES OR LENGTHY INACTIVITY

- Switch-off the oven and disconnect it from the electrical network.
- Reset all the knobs of the control panel for the mechanical oven versions while for the digital ovens exclude the power supply by pressing the "0" of the power button.
- 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. WASTE MANAGEMENT - DISPOSAL OF MATERIALS

7.1 DISPOSAL OF MATERIALS AND WASTE MANAGEMENT



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

Requesting spare parts please report:

- Model of the item
- Serial number of the item
- Number of pieces you need

Eventually enclose a picture of the part you need.

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

04TM = 4 TRAYS

05TM = 5 TRAYS

06TM = 6 TRAYS

07TM = 7 TRAYS

10TM = 10 TRAYS

"k" additional configuration of EUT

possible options

0M Oven with mechanical control panel

0E Oven with digital control panel

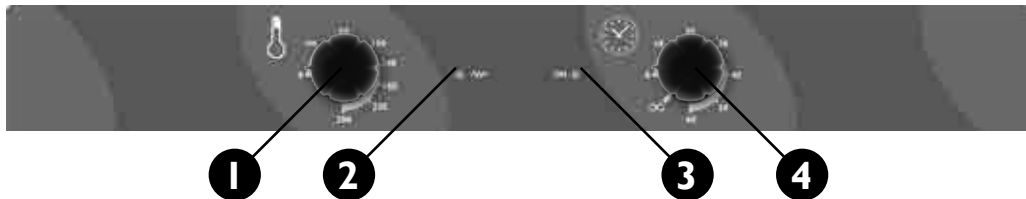
1E Oven with digital control panel 2 display 1 motor

1M Oven with mechanical control panel and grill

2M Oven with mechanical control panel, powerfull

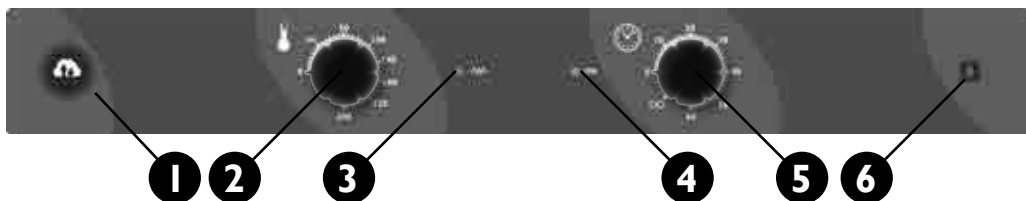
8. PANNELLI COMANDO MECCANICI MECHANIC CONTROL PANELS PANNEAU DE COMMANDE MÉCANIQUE MECHANISCHE REGLER PANEL DE CONTROL MECÁNICA

لوحات التحكم الميكانيكية



LEGENDA / LEGEND

	IT	EN	FR	DE	AR
1	MANOPOLA TEMPERATURA	TEMPERATURE KNOB	BOUON TEMPÉRATURE	TEMPERATURKNOPF	مقبض درجة الحرارة
2	SPIA RESISTENZA	LIGHT "HEATER ELEMENTS"	VOYANT "CHAUFFAGE ELECTRIQUE"	LICHT HEIZELEMENTE	ضوء بيان للمقاومة
3	SPIA "ON"	LIGHT "ON"	VOYANT "ON"	LICHT "ON"	ضوء بيان "الفتح"
4	MANOPOLA TEMPO	TIME KNOB	BOUON TIME	ZEITKNOPF	مقبض وقت



LEGENDA / LEGEND

	IT	EN	FR	DE	AR
1	APERTURA CAMINO	CHIMNEY OPEN	FEU OUVERT	RAUCHABFÜHRUNGS	فتح المدخنة
2	MANOPOLA TEMPERATURA	TEMPERATURE KNOB	BOUON TEMPÉRATURE	TEMPERATURKNOPF	مقبض درجة الحرارة
3	SPIA RESISTENZA	LIGHT "HEATER ELEMENTS"	VOYANT "CHAUFFAGE ELECTRIQUE"	LICHT HEIZELEMENTE	ضوء بيان للمقاومة
4	SPIA "ON"	LIGHT "ON"	VOYANT "ON"	LICHT "ON"	ضوء بيان "الفتح"
5	MANOPOLA TEMPO	TIME KNOB	BOUON TIME	ZEITKNOPF	مقبض وقت
6	INIEZIONE H ₂ O	H ₂ O INJECTION	INJECTION DE H ₂ O	H ₂ O EINSPRITZ	حقن بخار الماء H ₂ O

9. DIGITAL COMMAND PANEL DIGITAL NERONE OVENS - MID

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 chamber temperature, needle probe, set-point and/or 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

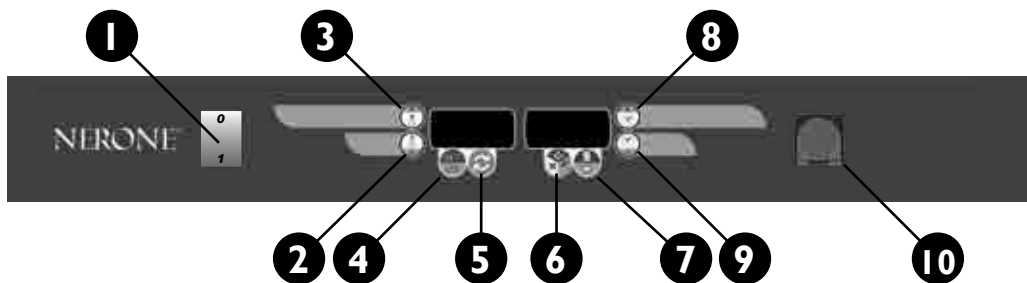
2 x four digit, n°. 14 icons to display output states, used to display the inputs, the set-point, the parameters and their values, the alarms, functions, states...

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.



Functions





- 1 - POWER SUPPLY 0 / 1
- 2 - TEMPERATURE REDUCTION- ΔT
- 3 - TEMPERATURE INCREASE - ΔT
- 4 - ON/OFF - SET H₂O
- 5 - PRE-HEAT – START – STOP - COOKING CYCLE
- 6 - H₂O INJECTION- COOKING WITH CORE PROBE - COOLING
- 7 - RECIPES - LIGHTS SWITCH-ON IN COOKING CHAMBER
- 8 - TIME INCREASE - NEEDLE PROBE
- 9 - TIME DECREASE - NEEDLE PROBE
- 10- CORE PROBE ATTACHMENT

Keypad functionality and user interface



By pressing the (1) "POWER SUPPLY 0/1" key, the oven goes into "STANDBY" mode while waiting to be started.




The machine is activated by holding the (4) "ON/OFF - SET H₂O" key down  SET and allows the cooking functions to be set quickly with consequent cycle start-up.

It is possible to set 5 parameters:




1.  Cooking temperature
2.  Cooking time
3.  Stop needle probe temperature (where envisioned)
4.  Amount of water flow (through the percentage of the injection cycle) (where envisioned)
5. ΔT° ΔT° Temperature differential

Manual parameters setting

By pressing the (3-2) UP  DOWN  keys, it is possible to set the cooking temperature, which will be shown on the display on the left.





By pressing the (8-9) UP  DOWN  keys (Infinite time "INF" key (9) DOWN  below the zero) the cooking time can be set.



H₂O INJECTION ADJUSTMENT

In the initial programming phase, press the (4) "ON/OFF - SET H₂O" key  SET; the "H₂O INJECTION" function will appear (the wording "H₂O", will appear on the left display, the injection percentage will appear on the right display), which is adjustable with the keys (8-9) UP  DOWN  from off to 100 = maximum.



In the cooking phase, by pressing key (6) "H₂O INJECTION - COOKING WITH CORE PROBE - COOLING"  water can be injected manually.

Cooking with core probe and $\Delta^{\circ}\text{T}$

On setting the manual parameters, by activating the (6) "COOKING WITH CORE PROBE - H₂O INJECTION - COOLING"   key, the oven passes to cooking with core probe. In this way, the right display switches from cooking time display to needle probe temperature, the character "C" appears near to it to indicate the core temperature. By pressing the (8-9) UP  DOWN  keys, it is possible to set the temperature of the needle probe, on reaching which, the oven stops cooking.




By activating the (6) "COOKING WITH CORE PROBE - H₂O INJECTION - COOLING"   key again, the oven passes to differential cooking in " $\Delta^{\circ}\text{T}$ " mode indicated by the letter "D". In this way, the left display switches from absolute temperature display to displaying the " $\Delta^{\circ}\text{T}$ " (temperature value that is added to the core temperature detected by the needle probe in cooking phase).


The end of cooking is determined by the value set and detected at the core of the product by the needle probe.

By pressing the (3-2) UP  DOWN  keys, it is possible to set the desired $\Delta^{\circ}\text{T}$ value. The stop temperature for the needle probe is set as per previous paragraph.

Cooking Cycle

In this phase the cooking takes place which will end depending on the selection made.

After having set the parameters by pressing the (5) "COOKING CYCLE START/PAUSE" key  the oven starts in pre-heat mode until it reaches the pre-set chamber temperature. It is possible to start the cooking cycle even without waiting for pre-heating to end by pressing the (5) "COOKING CYCLE START/PAUSE"  key, otherwise on reaching the pre-heat temperature, the oven emits a sound and the wording "START" will appear on the display; at this point by pressing the (5) "COOKING CYCLE START/PAUSE"  key, the oven will start the cycle.

During the cooking phase. holding down the key (5) "START/PAUSE COOKING CYCLE"  the cycle will be stopped, going back to the initial settings.

By pressing the (7) "LIGHTS SWITCH-ON IN COOKING CHAMBER - RECIPES"   key in the cooking or pre-heat phase, the light in the chamber can be switched on or off.

The Pre-heating cycle is disabled in the case of differential cooking.

Cooking end and modification of parameters in functioning or pre-heating phase

During the pre-heat or cooking phase, by pressing the (3-2) UP DOWN keys and the (8-9) UP DOWN keys, the pre-set values can be changed; by pressing the (4) "ON/OFF - SET H₂O" key SET the H₂O injection can be modified.

The oven goes back to "Pre-heating or cooking" mode after 5 seconds from the last time a key was pressed. In this case, the oven applies the new parameters set.

At the end of cooking, the oven emits a sound and the wording "END" appears, at this point it is possible to:

- 1) start the cycle again by holding the (5) "COOKING CYCLE START/PAUSE" key down;
- 2) go back to cooking settings by opening and then closing the door;
- 3) cool the oven with the door open by pressing the (6) "COOLING - COOKING WITH CORE PROBE - H₂O INJECTION" key, which will end on reaching 80° and then go back to the main screen.



Recipes

Setting a recipe and modification

Up to 10 different combinations of cooking parameters are memorised in the recipe menu:

- A - ΔT° Core probe set-point and differential
- B - Hours/Minutes Timer
- C - Water Dosage
- D - Chamber and Core Probe Temperature

By activating the (7) "RECIPES - LIGHTS SWITCH-ON IN COOKING CHAMBER" key, the interface passes to **recipes selection/setting mode** and the display shows the "money-box" icon to show the user the selection made. The recipes can be scrolled using the (3-2) UP DOWN keys in a cyclical manner and they are indicated by the letter "R" and "n" recipe number (from 1 to 10). Once a recipe has been selected, on waiting in cyclical mode, its parameters will be displayed. If a recipe results not yet set, the oven shows the parameters at "0".

Once the recipe of interest has been displayed, by pressing the (4) "SET H₂O- ON/OFF" key SET, the parameters that can be modified are entered in the same way as the manual settings (Manual parameters setting" paragraph); by holding the (5) "COOKING CYCLE START/PAUSE" key down, the settings can be memorised also by overwriting existing parameters.

Cooking cycle with recipe

On entering the recipes function with the (7) "RECIPES - LIGHTS SWITCH-ON IN COOKING CHAMBER" key and finding the one of interest with (8-9) UP DOWN keys, by pressing the (5) "COOKING CYCLE START/PAUSE" key, the cooking cycle set start-up automatically.

OVENS

4 Trays

FEM04NEMIDGNV

4-tray electric oven with mechanical convection

FEM04NEMIDGNVH2O

4-tray electric oven with mechanical steam convection

FEDL04NEMIDV

4-tray electric oven with digital convection

FEDL04NEMIDVH2O

4-tray electric oven with digital steam convection

5 Trays

FEM05NEMIDGNV

5-tray electric oven with mechanical convection

FEM05NEMIDGNVH2O

5-tray electric oven with mechanical steam convection

FEDL05NEMIDV

5-tray electric oven with digital convection

FEDL05NEMIDVH2O

5-tray electric oven with digital steam convection

6 Trays

FEM06NEMIDGNV

6-tray electric oven with mechanical convection

FEM06NEMIDGNVH2O

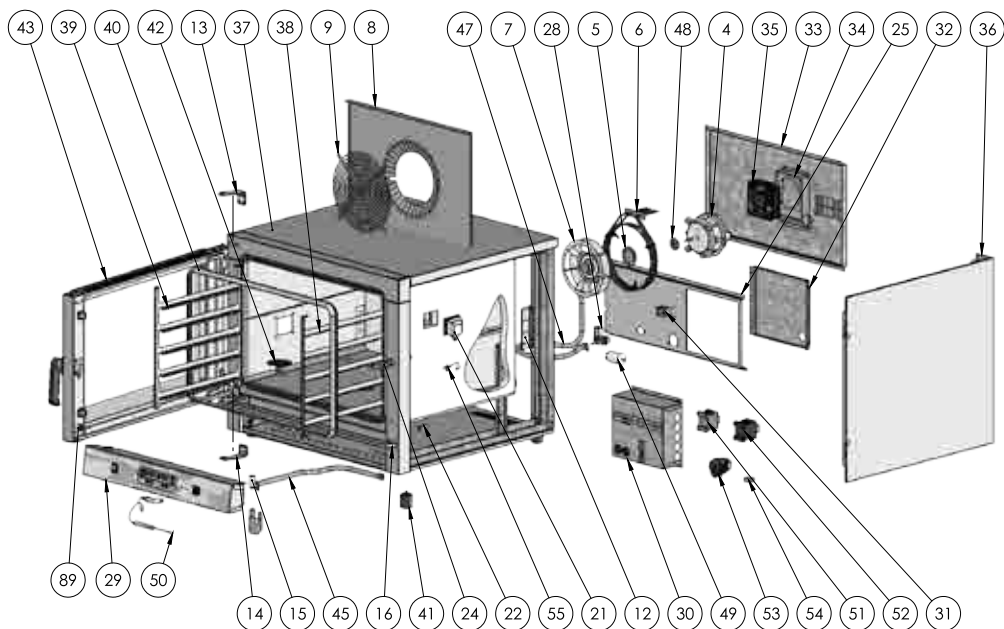
6-tray electric oven with mechanical steam convection

FEDL06NEMIDV

6-tray electric oven with digital convection

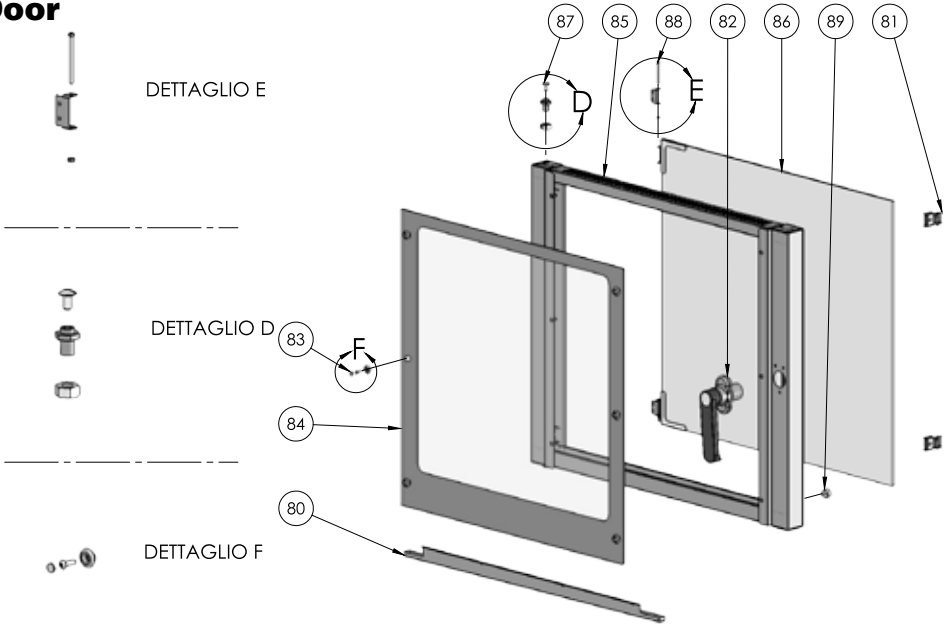
FEDL06NEMIDVH2O

6-tray electric oven with digital steam convection

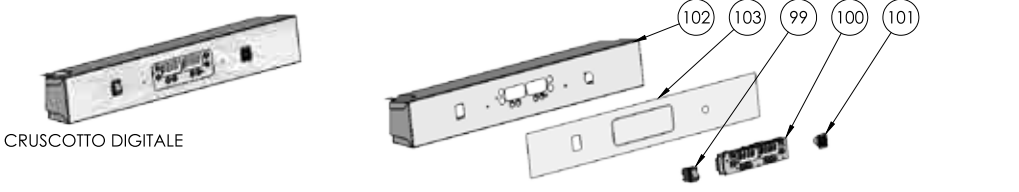
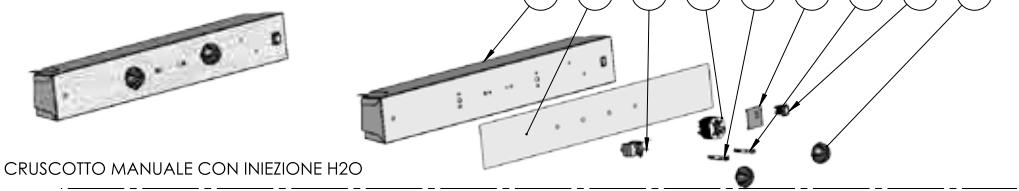
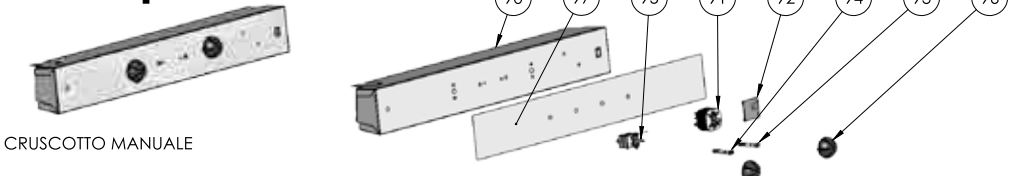


OVENS

Door



Control panels



OVENS

4 Trays

N°	DESCRIPTION 4T	Q.TY
4	MOTOR (120W) MFA80H25-VA 230-50/60/1 2P DR ITP +	1
5	MOTOR SHAFT GASKET STOP	1
6	HEATING ELEMENT 2700W	1
7	FAN D200 H43 7 BLADES	1
8	4T COMPLETE CONVEYOR	1
9	STAINLESS STEEL FLAT GRILL D.280	1
12	START CAPACITOR SUPPORT BRACKET	1
13	DOOR UPPER BRACKET	1
14	DOOR LOWER BRACKET	1
15	FITTING FOR DOOR DRIP TRAY	1
16	CONDENSATE COLLECTION TRAY	1
21	BULB-HOLDER COMPLETE WITH BULB	2
22	OVEN DOOR MICRO-SWITCH	1
24	DOOR CLOSURE TANG	1
25	LOWER REAR CLOSURE	1
28	ELECTROVALVE EV SERIES R SINGLE 3/4 M	1
31	SAFETY THERMOSTAT 40-335° S/POS.	1
32	ELECTRIC COVER	1
33	VENTILATED REAR PANEL 4T	1
34	REAR FAN SUPPORT	1
35	FAN 120X120 H 38 85°C	1
36	EXTERNAL SIDE PANEL 4T	2
37	EXTERNAL ROOF	1
38	RH 4T TRAYS SUPPORT	1
39	LH 4T TRAYS SUPPORT	1
40	DOOR GASKET 4 T L.2154 mm	1
41	BLACK CYLINDRICAL FOOT FOR OVEN	4
42	DRAIN OUTLET GRID	1
43	COMPLETE DOOR 4 T	1
45	CONDENSATE DRAIN PIPE 11x19 L.500 mm	1
47	LOWER PART STEAM INJECTION SUPPLY PIPE D.11x19 L.640 mm	1
48	MOTOR SHAFT GASKET	2
49	START CAPACITOR 6.3 µf	1
50	NEEDLE PROBE	1
51	METER 9A 4P AC1 220/230V	1
52	METER 25A 4P AC1 220/230V	1
53	CYCLE INVERSION TIMER 230V50HZ (MECHANICAL OVEN)	1
54	MINIRELAY 4051	1
55	TEMPERATURE PROBE	1
80	DOOR CONDENSATE COLLECTOR	1
81	INTERNAL GLASS OPENING KIT	1
82	HANDLE KIT	1
83	DOOR EXTERNAL GLASS FIXING KIT	1
84	4T EXTERNAL GLASS SERIGRAPHY (COMPLETE WITH SCREWS)	1
85	4T WELDED DOOR FRAME	1
86	INTERNAL GLASS (COMPLETE WITH ANGULAR BRACKETS)	1
87	BUSH KIT FOR DOOR (BUSH + SOCKET HEAD SCREW- M8x16 STAINLESS STEEL + NUT M12 STAINLESS STEEL)	1
88	HINGE KIT FOR DOOR (BRACKET + SCREW- M4x50 STAINLESS STEEL + NUT M4 STAINLESS STEEL)	1
89	MAGNET ON DOOR	1
90	MECHANICAL COMMAND PANEL	1
91	60 MINUTE TIMER (MECHANICAL OVEN)	1
92	BUZZER FOR TIMER (MECHANICAL OVEN)	1
93	GREEN LED 09 LUMINOUS SIGNAL	1
94	ORANGE LED 09 LUMINOUS SIGNAL	1
95	ADJUSTABLE THERMOSTAT 50-280° C/CAP.	1
96	COMMANDS KNOB	1
97	MANUAL COMMAND PANEL SERIGRAPHY +H20	1
98	WATER INJECTION BUTTON (MECHANICAL OVEN)	1
99	TWO-WAY SWITCH LUM 16A	1
100	2 DISPLAY OVEN BOARD	1
101	CONNECTOR (SOCKET) FOR NEEDLE PROBE	1
102	DIGITAL COMMAND PANEL	1
103	DIGITAL COMMAND PANEL SERIGRAPHY	1

OVENS

5 Trays

N°	DESCRIPTION 5T	Q.TY
4	MOTOR (120W) MFA80H25-VA 230-50/60/1 2P DR ITP +	1
5	MOTOR SHAFT GASKET STOP	1
6	*HEATING ELEMENT 3F 2X2500W D.E-235 5.000 W TOT*	2
7	FAN D200 H80 7 BLADES	2
8	5T COMPLETE CONVEYOR	1
9	STAINLESS STEEL FLAT GRILL D.280	1
12	START CAPACITOR SUPPORT BRACKET	1
13	DOOR UPPER BRACKET	1
14	DOOR LOWER BRACKET	1
15	FITTING FOR DOOR DRIP TRAY	1
16	CONDENSATE COLLECTION TRAY	1
21	BULB-HOLDER COMPLETE WITH BULB	2
22	OVEN DOOR MICRO-SWITCH	1
24	DOOR CLOSURE TANG	1
25	LOWER REAR CLOSURE	1
28	ELECTROVALVE EV SERIES R SINGLE 3/4 M	1
31	SAFETY THERMOSTAT 40-335° S/POS.	1
32	ELECTRIC COVER	1
33	VENTILATED REAR PANEL 5T	1
34	REAR FAN SUPPORT	1
35	FAN 120X120 H 38 85°C	1
36	EXTERNAL SIDE PANEL 5T	2
37	EXTERNAL ROOF	1
38	RH 5T TRAYS SUPPORT	1
39	LH 5T TRAYS SUPPORT	1
40	DOOR GASKET 5 T L.2318 mm	1
41	BLACK CYLINDRICAL FOOT FOR OVEN	4
42	DRAIN OUTLET GRID	1
43	COMPLETE DOOR 5 T	1
45	CONDENSATE DRAIN PIPE 11x19 L.500 mm	1
47	LOWER PART STEAM INJECTION SUPPLY PIPE D.11x19 L.640 mm	1
48	MOTOR SHAFT GASKET	2
49	START CAPACITOR 6.3 µf	1
50	NEEDLE PROBE	1
51	METER 9A 4P AC1 220/230V	1
52	METER 25A 4P AC1 220/230V	1
53	CYCLE INVERSION TIMER 230V50HZ (MECHANICAL OVEN)	1
54	MINIRELAY 4051	1
55	TEMPERATURE PROBE	1
80	DOOR CONDENSATE COLLECTOR	1
81	INTERNAL GLASS OPENING KIT	1
82	HANDLE KIT	1
83	DOOR EXTERNAL GLASS FIXING KIT	1
84	5T EXTERNAL GLASS SERIGRAPHY (COMPLETE WITH SCREWS)	1
85	5T WELDED DOOR FRAME	1
86	INTERNAL GLASS (COMPLETE WITH ANGULAR BRACKETS)	1
87	BUSH KIT FOR DOOR (BUSH + SOCKET HEAD SCREW- M8x16 STAINLESS STEEL + NUT M12 STAINLESS STEEL)	1
88	HINGE KIT FOR DOOR (BRACKET + SCREW- M4x50 STAINLESS STEEL + NUT M4 STAINLESS STEEL)	1
89	MAGNET ON DOOR	1
90	MECHANICAL COMAND PANEL	1
91	60 MINUTE TIMER (MECHANICAL OVEN)	1
92	BUZZER FOR TIMER (MECHANICAL OVEN)	1
93	GREEN LED 09 LUMINOUS SIGNAL	1
94	ORANGE LED 09 LUMINOUS SIGNAL	1
95	ADJUSTABLE THERMOSTAT 50-280° C/CAP.	1
96	COMMANDS KNOB	1
97	DIGITAL COMMAND PANEL SERIGRAPHY	1
98	WATER INJECTION BUTTON (MECHANICAL OVEN)	1
99	TWO-WAY SWITCH LUM 16A	1
100	2 DISPLAY OVEN BOARD	1
101	CONNECTOR (SOCKET) FOR NEEDLE PROBE	1
102	DIGITAL COMMAND PANEL	1
103	MANUAL COMMAND PANEL SERIGRAPHY +H2O	1

OVENS

6 Trays

N°	DESCRIPTION 6T	Q.TY
4	MOTOR (120W) MFA80H25-VA 230-50/60/1 2P DR ITP +	1
5	MOTOR SHAFT GASKET STOP	1
6	HEATING ELEMENT 2400W	1
7	FAN D200 H80 7 BLADES	1
8	6T COMPLETE CONVEYOR	1
9	STAINLESS STEEL FLAT GRILL D.280	1
12	START CAPACITOR SUPPORT BRACKET	1
13	DOOR UPPER BRACKET	1
14	DOOR LOWER BRACKET	1
15	FITTING FOR DOOR DRIP TRAY	1
16	CONDENSATE COLLECTION TRAY	1
21	BULB-HOLDER COMPLETE WITH BULB	2
22	OVEN DOOR MICRO-SWITCH	1
24	DOOR CLOSURE TANG	1
25	LOWER REAR CLOSURE	1
28	ELECTROVALVE EV SERIES R SINGLE 3/4 M	1
31	SAFETY THERMOSTAT 40-335° S/POS.	1
32	ELECTRIC COVER	1
33	VENTILATED REAR PANEL 6T	1
34	REAR FAN SUPPORT	1
35	FAN 120X120 H 38 85°C	1
36	EXTERNAL SIDE PANEL 6T	2
37	EXTERNAL ROOF	1
38	RH 6T TRAYS SUPPORT	1
39	LH 6T TRAYS SUPPORT	1
40	DOOR GASKET 6 T L.2477 mm	1
41	BLACK CYLINDRICAL FOOT FOR OVEN	4
42	DRAIN OUTLET GRID	1
43	COMPLETE DOOR 6 T	1
45	CONDENSATE DRAIN PIPE 11x19 L.500 mm	1
47	LOWER PART STEAM INJECTION SUPPLY PIPE D.11x19 L.640 mm	1
48	MOTOR SHAFT GASKET	2
49	START CAPACITOR 6.3 µf	1
50	NEEDLE PROBE	1
51	METER 9A 4P AC1 220/230V	1
52	METER 25A 4P AC1 220/230V	1
53	CYCLE INVERSION TIMER 230V50HZ (MECHANICAL OVEN)	1
54	MINIRELAY 4051	1
55	TEMPERATURE PROBE	1
80	DOOR CONDENSATE COLLECTOR	1
81	INTERNAL GLASS OPENING KIT	1
82	HANDLE KIT	1
83	DOOR EXTERNAL GLASS FIXING KIT	1
84	6T EXTERNAL GLASS SERIGRAPHY (COMPLETE WITH SCREWS)	1
85	6T WELDED DOOR FRAME	1
86	INTERNAL GLASS (COMPLETE WITH ANGULAR BRACKETS)	1
87	BUSH KIT FOR DOOR (BUSH + SOCKET HEAD SCREW- M8x16 STAINLESS STEEL + NUT M12 STAINLESS STEEL)	1
88	HINGE KIT FOR DOOR (BRACKET + SCREW- M4x50 STAINLESS STEEL + NUT M4 STAINLESS STEEL)	1
89	MAGNET ON DOOR	1
90	MECHANICAL COMMAND CONTROL BOARD	1
91	60 MINUTE TIMER (MECHANICAL OVEN)	1
92	BUZZER FOR TIMER (MECHANICAL OVEN)	1
93	GREEN LED 09 LUMINOUS SIGNAL	1
94	ORANGE LED 09 LUMINOUS SIGNAL	1
95	ADJUSTABLE THERMOSTAT 50-280° C/CAP.	1
96	COMMANDS KNOB	1
97	MANUAL COMMAND PANEL SERIGRAPHY +H20	1
98	WATER INJECTION BUTTON (MECHANICAL OVEN)	1
99	TWO-WAY SWITCH LUM 16A	1
100	2 DISPLAY OVEN BOARD	1
101	CONNECTOR (SOCKET) FOR NEEDLE PROBE	1
102	DIGITAL COMMAND PANEL	1
103	DIGITAL COMMAND PANEL SERIGRAPHY	1

NOTES

OVENS

7 Trays

FEM07NEMIDGNV

7-tray electric oven with mechanical convection

FEM07NEMIDGNVH2O

7-tray electric oven with steam convection mechanical

FEDL07NEMIDV

7-tray electric oven with digital convection

FEDL07NEMIDVH2O

7-tray electric oven with digital steam convection

10 Trays

FEM10NEMIDGNV

10-tray electric oven with mechanical convection

FEM10NEMIDGNVH2O

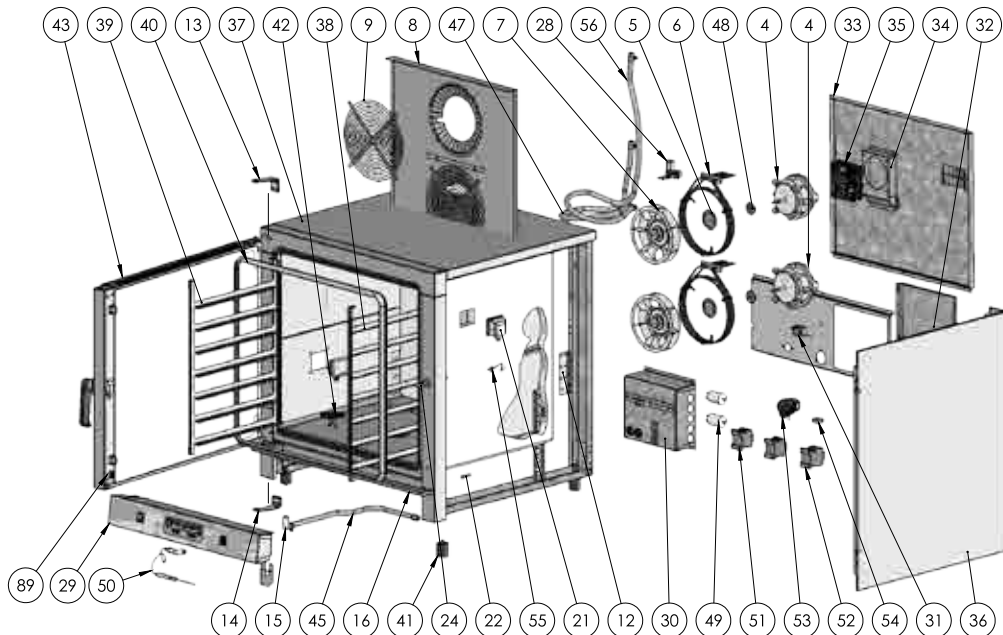
10-tray electric oven with steam convection mechanical

FEDL10NEMIDV

10-tray electric oven with digital convection

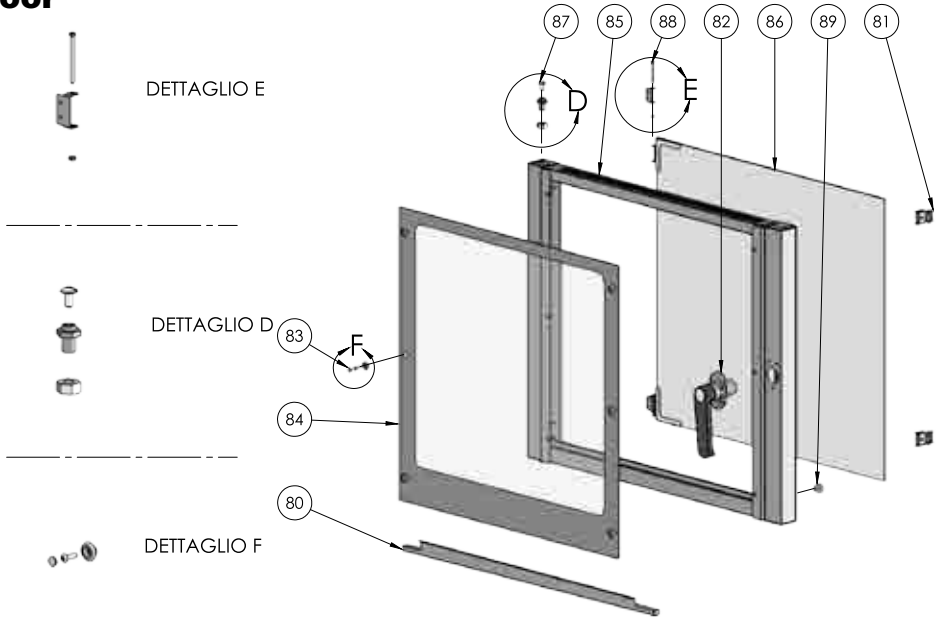
FEDL10NEMIDVH2O

10-tray electric oven with digital steam convection



Ovens

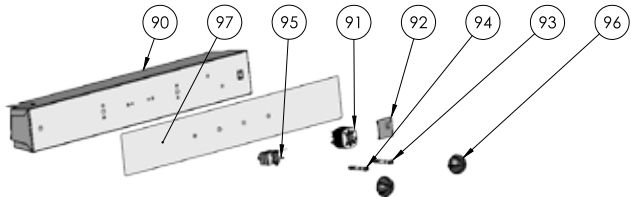
Door



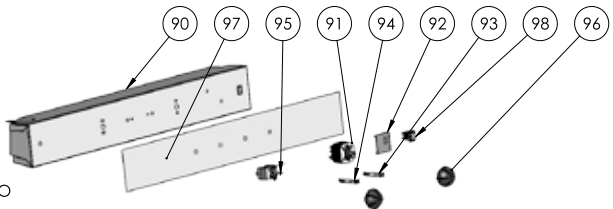
Control panels



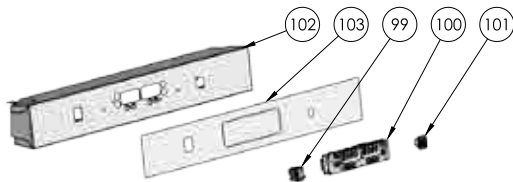
CRUSCOTTO MANUALE



CRUSCOTTO MANUALE CON INIEZIONE H2O



CRUSCOTTO DIGITALE



OVENS

7 Trays

N°	DESCRIPTION 10T	Q.TY
4	MOTOR (120W) MFA80H25-VA 230-50/60/1 2P DR ITP +	2
5	MOTOR SHAFT GASKET STOP	2
6	HEATING ELEMENT 2700W	2
7	FAN D200 H43 7 BLADES	2
8	7T COMPLETE CONVEYOR	1
9	STAINLESS STEEL FLAT GRILL D.280	2
12	START CAPACITOR SUPPORT BRACKET	1
13	DOOR UPPER BRACKET	1
14	DOOR LOWER BRACKET	1
15	FITTING FOR DOOR DRIP TRAY	1
16	CONDENSATE COLLECTION TRAY	1
21	BULB-HOLDER COMPLETE WITH BULB	2
22	OVEN DOOR MICRO-SWITCH	1
24	DOOR CLOSURE TANG	1
25	LOWER REAR CLOSURE	1
28	ELECTROVALVE EV SERIES R DOUBLE 3/4	1
31	SAFETY THERMOSTAT 40-335° S/POS.	1
32	ELECTRIC COVER	1
33	VENTILATED REAR PANEL 7T	1
34	REAR FAN SUPPORT	1
35	FAN 120X120 H 38 85°C	1
36	EXTERNAL SIDE PANEL 7T	2
37	EXTERNAL ROOF	1
38	RH 7T TRAYS SUPPORT	1
39	LH 7T TRAYS SUPPORT	1
40	DOOR GASKET 7 T L.2678 mm	1
41	BLACK CYLINDRICAL FOOT FOR OVEN	4
42	DRAIN OUTLET GRID	1
43	COMPLETE DOOR 7 T	1
45	CONDENSATE DRAIN PIPE 11x19 L.500 mm	1
47	LOWER PART STEAM INJECTION SUPPLY PIPE D.11x19 L.640 mm	1
48	MOTOR SHAFT GASKET	2
49	START CAPACITOR 6.3 µf	1
50	NEEDLE PROBE	1
51	METER 9A 4P AC1 220/230V	1
52	METER 25A 4P AC1 220/230V	1
53	CYCLE INVERSION TIMER 230V50HZ (MECHANICAL OVEN)	1
54	MINIRELAY 4051	1
55	TEMPERATURE PROBE	1
56	VENTIL. UPPER STEAM INJECTION PIPE D.11x19 L.750 mm	1
80	DOOR CONDENSATE COLLECTOR	1
81	INTERNAL GLASS OPENING KIT	1
82	HANDLE KIT	1
83	DOOR EXTERNAL GLASS FIXING KIT	1
84	7T EXTERNAL GLASS SERIGRAPHY (COMPLETE WITH SCREWS)	1
85	7T WELDED DOOR FRAME	1
86	INTERNAL GLASS (COMPLETE WITH ANGULAR BRACKETS)	1
87	BUSH KIT FOR DOOR (BUSH + SOCKET HEAD SCREW- M8x16 STAINLESS STEEL + NUT M12 STAINLESS STEEL)	1
88	HINGE KIT FOR DOOR (BRACKET + SCREW- M4x50 STAINLESS STEEL + NUT M4 STAINLESS STEEL)	1
89	MAGNET ON DOOR	1
90	MECHANICAL COMMAND CONTROL BOARD	1
91	60 MINUTE TIMER (MECHANICAL OVEN)	1
92	BUZZER FOR TIMER (MECHANICAL OVEN)	1
93	GREEN LED 09 LUMINOUS SIGNAL	1
94	ORANGE LED 09 LUMINOUS SIGNAL	1
95	ADJUSTABLE THERMOSTAT 50-280° C/CAP.	1
96	COMMANDS KNOB	1
97	MANUAL COMMAND PANEL SERIGRAPHY +H20	1
98	WATER INJECTION BUTTON (MECHANICAL OVEN)	1
99	TWO-WAY SWITCH LUM 16A	1
100	2 DISPLAY OVEN BOARD	1
101	CONNECTOR (SOCKET) FOR NEEDLE PROBE	1
102	DIGITAL COMMAND PANEL	1
103	DIGITAL COMMAND PANEL SERIGRAPHY	1

OVENS

10 Trays

N°	DESCRIPTION 10T	Q.TY
4	MOTOR (120W) MFA80H25-VA 230-50/60/1 2P DR ITP +	2
5	MOTOR SHAFT GASKET STOP	2
6	*HEATING ELEMENT 3F 2X2500W D.E-235 5.000 W TOT*	2
7	FAN D200 H80 7 BLADES	2
8	10T COMPLETE CONVEYOR	1
9	STAINLESS STEEL FLAT GRILL D.280	2
12	START CAPACITOR SUPPORT BRACKET	1
13	DOOR UPPER BRACKET	1
14	DOOR LOWER BRACKET	1
15	FITTING FOR DOOR DRIP TRAY	1
16	CONDENSATE COLLECTION TRAY	1
21	BULB-HOLDER COMPLETE WITH BULB	2
22	OVEN DOOR MICRO-SWITCH	1
24	DOOR CLOSURE TANG	1
25	LOWER REAR CLOSURE	1
28	ELECTROVALVE EV SERIES R DOUBLE 3/4	1
31	SAFETY THERMOSTAT 40-335° S/POS.	1
32	ELECTRIC COVER	1
33	VENTILATED REAR PANEL 10T	1
34	REAR FAN SUPPORT	1
35	FAN 120X120 H 38 85°C	1
36	EXTERNAL SIDE PANEL 10T	2
37	EXTERNAL ROOF	1
38	RH 10T TRAYS SUPPORT	1
39	LH 10T TRAYS SUPPORT	1
40	DOOR GASKET 10T - L.3118 mm	1
41	BLACK CYLINDRICAL FOOT FOR OVEN	4
42	DRAIN OUTLET GRID	1
43	COMPLETE DOOR 10 T	1
45	CONDENSATE DRAIN PIPE 11x19 L.500 mm	1
47	LOWER PART STEAM INJECTION SUPPLY PIPE D.11x19 L.640 mm	1
48	MOTOR SHAFT GASKET	2
49	START CAPACITOR 6.3 µf	1
50	NEEDLE PROBE	1
51	METER 9A 4P AC1 220/230V	1
52	METER 25A 4P AC1 220/230V	1
53	CYCLE INVERSION TIMER 230V50HZ (MECHANICAL OVEN)	1
54	MINIRELAY 4051	1
55	TEMPERATURE PROBE	1
56	VENTIL. UPPER STEAM INJECTION PIPE D.11x19 L.1100 mm	1
80	DOOR CONDENSATE COLLECTOR	1
81	INTERNAL GLASS OPENING KIT	1
82	HANDLE KIT	1
83	DOOR EXTERNAL GLASS FIXING KIT	1
84	10T EXTERNAL GLASS SERIGRAPHY (COMPLETE WITH SCREWS)	1
85	10T WELDED DOOR FRAME	1
86	INTERNAL GLASS (COMPLETE WITH ANGULAR BRACKETS)	1
87	BUSH KIT FOR DOOR (BUSH + SOCKET HEAD SCREW- M8x16 STAINLESS STEEL + NUT M12 STAINLESS STEEL)	1
88	HINGE KIT FOR DOOR (BRACKET + SCREW- M4x50 STAINLESS STEEL + NUT M4 STAINLESS STEEL)	1
89	MAGNET ON DOOR	1
90	MECHANICAL COMMAND CONTROL BOARD	1
91	60 MINUTE TIMER (MECHANICAL OVEN)	1
92	BUZZER FOR TIMER (MECHANICAL OVEN)	1
93	GREEN LED 09 LUMINOUS SIGNAL	1
94	ORANGE LED 09 LUMINOUS SIGNAL	1
95	ADJUSTABLE THERMOSTAT 50-280° C/CAP.	1
96	COMMANDS KNOB	1
97	MANUAL COMMAND PANEL SERIGRAPHY +H20	1
98	WATER INJECTION BUTTON (MECHANICAL OVEN)	1
99	TWO-WAY SWITCH LUM 16A	1
100	2 DISPLAY OVEN BOARD	1
101	CONNECTOR (SOCKET) FOR NEEDLE PROBE	1
102	DIGITAL COMMAND PANEL	1
103	DIGITAL COMMAND PANEL SERIGRAPHY	1



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.

- ⚠ 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.
- ⚠ La pression de l'eau d'alimentation doit être comprise entre 1,5 bar et 2,5 bar. Il est conseillé d'utiliser un système d'adoucissement de l'eau en alimentation pour maintenir la dureté de l'eau inférieure à 3°F. La calcification des composants due à l'absence d'utilisation d'un système de détartrage entraînent des interventions techniques non comprises dans la garantie du four. Le raccordement au réseau d'eau doit toujours passer à travers un robinet d'arrêt.
- ⚠ 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.
- ⚠ L'appareil peut être utilisé par des enfants d'un âge minimum de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou sans expérience ou sans les connaissances nécessaires.
- ⚠ 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 démonter le four sans avoir remis en place le couvercle de l'ampoule!



FEU OUVERT



BOUTON TEMPERATURE



VOYANT "CHAUFFAGE ELECTRIQUE"



VOYANT "ON"



BOUTON TIME

INJECTION DE H₂O

INFINI



DIMINUTION DE LA TEMPERATURE



AUGMENTATION DE LA TEMPERATURE

ON/OFF
REGLAGE H₂OPRÉ-CHAUFFAGE - START - INJECTION H₂O - CUSSION AVEC SONDE
STOP - CYCLE DE CUSSION AU CŒUR - REFROIDISSEMENT

RECETTES - ALLUMAGE DE L'ÉCLAIRAGE CHAMBRE DE CUSSION

AUGMENTATION DU TEMPS
SONDE AU CŒURDIMINUTION DU TEMPS
SONDE AU CŒUR

INDEX

INTRODUCTION	p. 68
UTILISATION DU MANUEL	p. 68
CONSERVATION DU MANUEL	p. 68
DESCRIPTION	p. 69
1. EMBLACEMENT	p.70
1.1 TRANSPORT	p. 70
1.2 DECHARGEMENT / DIMENSIONS / POIDS	p. 70
1.3 EMBALLAGE	p. 70
1.4 POSITIONNEMENT	p. 70
1.5 DISTANCES MINIMALES PAR RAPPORT AU MUR	p. 70
1.6 POSITIONNEMENT ET REGLAGE DES PIEDS	p. 71
2. BRANCHEMENTS ELECTRIQUES ET A LA TERRE	p. 71
2.1 ALIMENTATION ELECTRIQUE	p. 71
2.2 RACCORDEMENT DE LA BORNE EQUIPOTENTIELLE	p. 72
2.3 RACCORDEMENT DU CABLE D'ALIMENTATION	
3. PREPARATION DU FOUR POUR LA PREMIERE UTILISATION	p. 72
3.1 NETTOYAGE INITIAL	p. 72
3.2 DEMARRAGE DU FOUR	p. 72
3.3 RACCORDEMENT AU RESEAU D'EAU	p. 73
3.4 RACCORDEMENT A L'EVACUATION D'EAU	p. 73
4. NETTOYAGE	p. 73
4.1 NETTOYAGE DU FOUR	p. 73
4.2 NETTOYAGE DE LA CHAMBRE DE CUISSON	p. 74
4.3 NETTOYAGE DE LA VITRE	p. 74
4.4 NETTOYAGE DU VENTILATEUR	p. 74
5. RECOMMANDATIONS ET AVERTISSEMENTS	p. 74
5.1 METTRE LES ALIMENTS DANS LE FOUR	p. 75
5.2 DISTANCE ENTRE LES PLAQUES ET/OU LES GRILLES	p. 76
6. ENTRETIEN	p. 76
6.1 CONTROLES PERIODIQUES	p. 76
6.2 DEMONTAGE ET REMPLACEMENT DU JOINT DE LA PORTE	p. 76
6.3 DEMONTAGE / REMPLACEMENT DE LA VITRE AVANT	p. 77
6.4 MONTAGE/DEMONTAGE DE LA PORTE DU FOUR	p. 78
6.5 DEMONTAGE DES CREMAILLERES (SUPPORTS PLAQUES)	p. 79
6.6 REMPLACEMENT DES AMPOULES	p. 79
6.7 DEMONTAGE DU CARTER DU VENTILATEUR ET DEMONTAGE/REEMPLACEMENT DU VENTILATEUR	p. 80
6.8 DEMONTAGE / REMPLACEMENT MOTO-VENTILATEUR	p. 80
6.9 REMPLACEMENT DES RESISTANCES ELECTRIQUES	p. 81
6.10 COMPORTEMENT EN CAS DE PANNES OU D'INACTIVITE PROLONGEE	p. 81
7. GESTION DES DECHETS - ELIMINATION DES MATERIAUX	p. 82
7.1 ELIMINATION DES MATERIAUX ET GESTION DES DECHETS	p. 82
7.2 COMMANDER DES PIECES DETACHEES	p.82
8. PANNEAU DE COMMANDE MECANIQUE	p. 83
9. PANNEAU DE COMMANDE NUMÉRIQUE FOURS NERONE NUMÉRIQUES - MID	p. 84
ANNEXE - 1 - Plaque signalétique du produit	à la fin du manuel
ANNEXE - 2 - Description des pièces du four	à la fin du manuel
ANNEXE - 3 - Données techniques	à la fin du manuel
ANNEXE - 5 - Récapitulatif des schémas électriques des fours	à la fin du manuel
DECLARATION DE CONFORMITE	à la fin du manuel

INTRODUCTION

Instructions traduites de l'italien

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. Il est en de même pour l'exécution de modifications, l'exclusion des sécurités électriques ou le démontage des protections prévues par le constructeur qui compromettent gravement les conditions de sécurité, les variantes, et/ou les installations d'accessoires non autorisés ou de négligence, et dans tous les cas où le défaut est provoqué par des phénomènes étrangers au fonctionnement normal du produit (phénomènes atmosphériques, foudre, surtensions du secteur, alimentation électrique irrégulière ou insuffisante, etc.).

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 intégrante du four et doit être consultable facilement et immédiatement par les opérateurs et/ou technicien qualifié et/ou agent de maintenance, pour accomplir, de manière correcte et sûre, toutes les opérations d'installation, de mise en marche, de démontage et de mise au rebut de l'appareil. 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

Le manuel d'utilisation et d'entretien doit être conservé en parfait état et dans un lieu sûr, protégé de l'humidité et des sources de chaleur, durant toute la durée de vie du produit, même en cas de passage de propriété à un autre utilisateur, car il contient toutes les informations pour mettre au rebut/recycler correctement l'appareil. Il doit être conservé à proximité immédiate de l'appareil afin de simplifier sa consultation. Il est recommandé d'utiliser le manuel avec soin afin de ne pas en compromettre le contenu. Ne retirer, déchirer ni récrire des parties du manuel sous aucun prétexte.

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

DESCRIPTION

Ce manuel se réfère aux « FOURS A CONVECTION / VAPEUR » de la ligne MID adaptés à la cuisson professionnelle des aliments.

Types de cuisson :

CUISSON A CONVECTION :

	<p>CONVECTION + LES RÉSISTANCES ÉLECTRIQUES DES VENTILATEURS Les fours sont équipés d'une aération mécanique qui permet une distribution uniforme de l'air chaud à l'intérieur de la chambre de cuisson</p>
--	--

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 RÉSISTANCE DANS LA CHAMBRE DE CUISSON)

	<p>VAPEUR H₂O Injection d'eau dans la chambre de cuisson en mode manuel ou automatique</p>
	<p>CUISSON AVEC SONDE A COEUR ET Δ °T 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.</p>
	<p>SEULEMENT VENTILATEURS (REFROIDISSEMENT)</p>
	<p>CONVECTION + LES RÉSISTANCES ÉLECTRIQUES DES VENTILATEURS Les fours sont équipés d'une aération mécanique qui permet une distribution uniforme de l'air chaud à l'intérieur de la chambre de cuisson</p>

REGENERATION:

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



ATTENTION

Toutes les opérations concernant les points :

- EMBLACEMENT
- BRANCHEMENTS ELECTRIQUES ET A LA TERRE
- ENTRETIEN ET REMPLACEMENT DES PIECES ELECTRIQUES

doivent être effectuées par un personnel technique hautement qualifié.

I. EMPLACEMENT

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, du four en objet.

I.1 TRANSPORT

NON

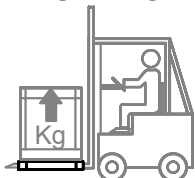
OUI

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



Ne pas incliner le produit !

I.2 DECHARGEMENT / DIMENSIONS / 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 qui se trouve à la fin du manuel. 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, vérifier que l'emballage est intact et qu'il n'a subi aucun dommage durant 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 déchets autorisées.

I.4 POSITIONNEMENT



ATTENTION

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 (voir paragraphe I.6 POSITIONNEMENT ET REGLAGE DES PIEDS)

I.5 DISTANCES MINIMALES 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.

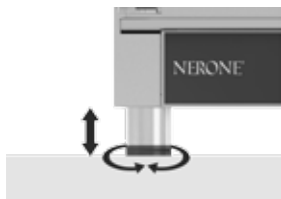
MAINTENIR UNE DISTANCE DE 10 CM SUR LES COTES ET A L'ARRIERE DU FOUR



ATTENTION

De la vapeur chaude peut s'échapper du four (il existe un risque de brûlure). Voir également paragraphe 5.

1.6 POSITIONNEMENT ET REGLAGE DES PIEDS



Placer le four dans une position parfaitement verticale, en agissant si nécessaire sur les pieds à vis du meuble pour régler le niveau.

Vérifier la planéité à l'aide d'un niveau à bulle.

Le four doit être parfaitement nivelé pour pouvoir fonctionner correctement et permettre l'évacuation correcte de l'eau. Ceci permet également d'éviter les vibrations bruyantes du moteur.

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.

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 « NETTOYAGE »).

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 quadripolaire** 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.
- 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 à une prise fixe.

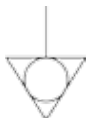
Il est interdit de brancher la fiche électrique du four à une rallonge et/ou un réducteur.



ATTENTION

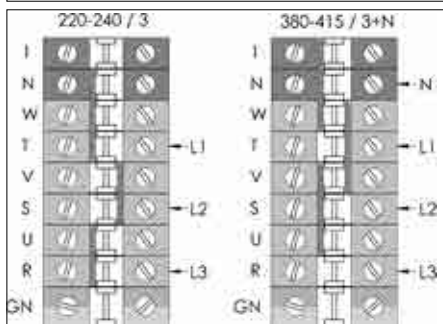
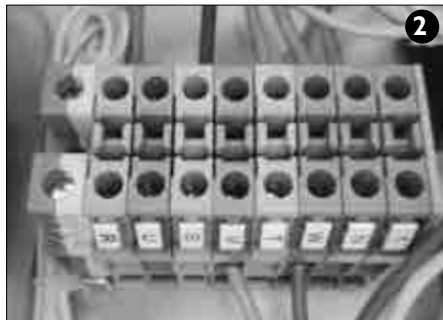
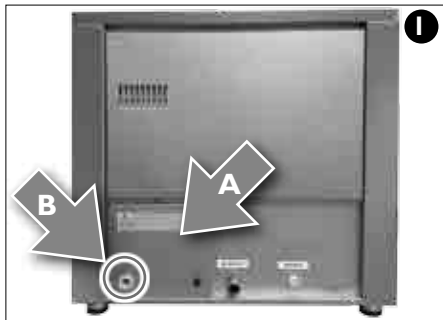
Si le câble d'alimentation est endommagé, celui-ci doit être remplacé par le fabricant ou par son service d'assistance technique ou quoiqu'il en soit par une personne possédant une qualification similaire, de manière à éviter tout risque.

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.

2.3 RACCORDEMENT DU CABLE D'ALIMENTATION



- I/A) Dévisser les 4 vis qui fixent le couvercle du compartiment du tableau électrique et l'ouvrir
- I/B) Passer le câble d'alimentation dans le presse-étoupe présent sur le couvercle et le serrer
- 3) Brancher le câble d'alimentation aux bornes N - L1 - L2 - L3

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.
- Retirer les supports de grilles, les plats se trouvant à l'intérieur de la chambre de cuisson.

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.

3.3 RACCORDEMENT AU RESEAU D'EAU

- Raccorder le four au réseau d'eau (eau potable) en utilisant les tuyaux et raccords flexibles avec raccords 3/4.



ATTENTION

La pression de l'eau d'alimentation doit être comprise entre 1,5 bar et 2,5 bar. Il est conseillé d'utiliser un système d'adoucissement de l'eau en alimentation pour maintenir la dureté de l'eau inférieure à 3°F. La calcification des composants due à l'absence d'utilisation d'un système de détartrage entraînent des interventions techniques non comprises dans la garantie du four. Le raccordement au réseau d'eau doit toujours passer à travers un robinet d'arrêt.

3.4 RACCORDEMENT A L'EVACUATION D'EAU

- Appliquer un siphon Ø 30 mm à l'évacuation du four
- Connecter le siphon au système d'évacuation des eaux en utilisant des tuyaux et des raccords flexibles d'un diamètre de Ø 30 mm.



ATTENTION

Ne pas réduire le diamètre de l'évacuation en dessous de Ø 30 mm

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 DU VENTILATEUR

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

Consulter le paragraphe « 6.7 DEMONTAGE DU CARTER DU VENTILATEUR ET DEMONTAGE/REPLACEMENT DU VENTILATEUR », pour effectuer un nettoyage plus minutieux.

5. LIGNES DIRECTRICES GENERALES



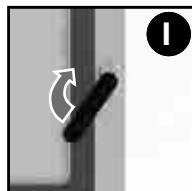
ATTENTION

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

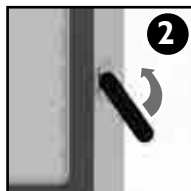
Utiliser le four uniquement pour la cuisson des aliments.

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.



ouverture partielle de la porte



ouverture totale de la porte

Pour éviter les sorties de vapeur par l'ouverture de la porte, le four est doté d'un système d'ouverture de sécurité qui permet d'ouvrir la porte en 2 étapes :

- **Ouverture partielle avec arrêt de sécurité** en tournant la poignée vers la gauche (1) (sortie de vapeur par les côtés de la porte)
- **Ouverture totale de la porte** en tournant la poignée vers la gauche (1) (ouverture minimale) puis vers la droite (2).



ATTENTION

L'appareil peut être utilisé par des enfants d'un âge minimum de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou sans expérience ou sans les connaissances néces-

saires, à condition qu'ils soient surveillés ou après que ces personnes aient reçues des instructions relatives à l'usage sûr de l'appareil et à la compréhension des dangers afférents. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et la maintenance, destinés à être effectués par l'utilisateur, ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.



**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 par sa poignée ou par la vitre frontale, mais le saisir par 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 METTRE LES ALIMENTS DANS LE FOUR

Le four est adapté uniquement à la cuisson des aliments..



ATTENTION

Obligation d'utiliser des RECIPIENTS ADAPTES AUX ALIMENTS et au contact alimentaire pour le stockage et l'exposition des aliments non emballés et autre pour respecter l'hygiène alimentaire conformément aux réglementations locales.



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.

6. ENTRETIEN

Toutes les interventions d'entretien et de réparation doivent être effectuées **quand l'appareil est éteint et hors tension**.

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 la/des lampe(s).
- 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) Tirer délicatement, vers l'extérieur, un angle du joint et le retirer de son logement.
- 2) Remplacer le joint

6.3 DEMONTAGE/REPLACEMENT VITRE INTERIEURE

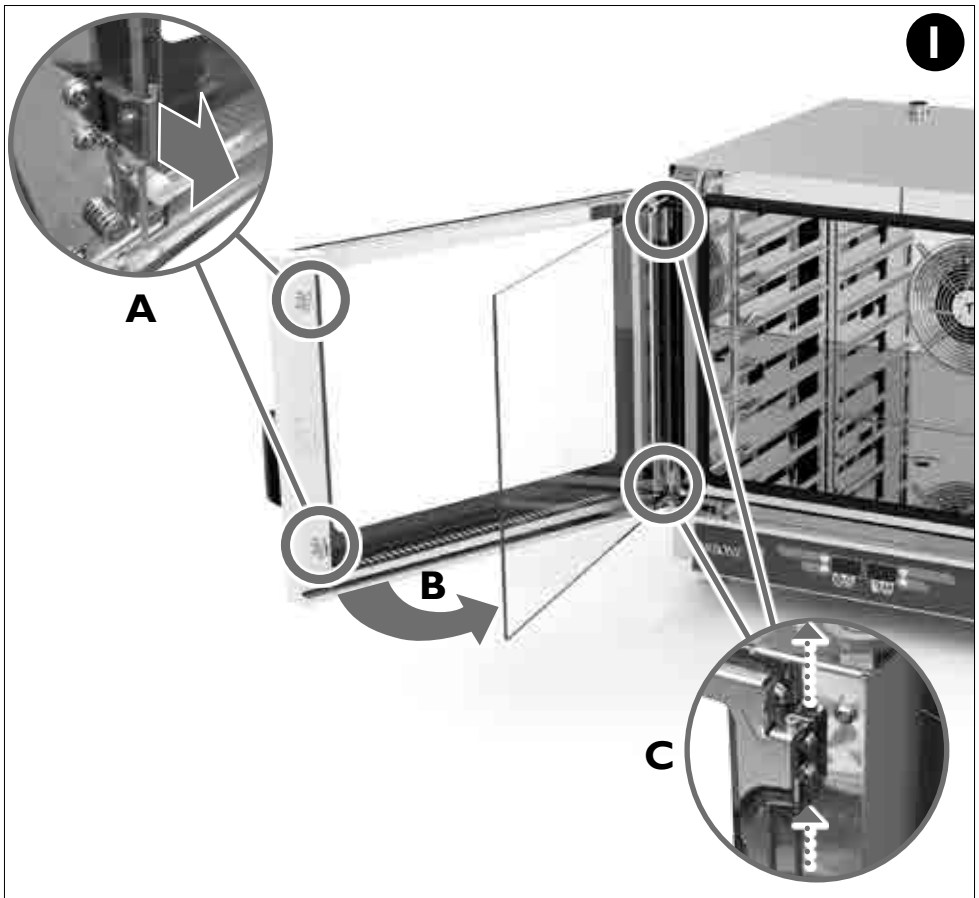
En cas d'endommagement et/ou de remplacement de la vitre frontale, récupérer les fragments de verre en évitant de les jeter dans la nature ; faire attention, après l'éventuelle casse de la vitre. **la manipuler avec précaution et éviter de se couper.**

Eteindre le four et le débrancher du secteur électrique et attendre qu'il refroidisse.

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

- 1) Ouvrir la porte
- 1A) Décrocher les deux clips de la vitre intérieure.
- 1B) L'ouvrir latéralement.
- 1C) Dévisser les deux vis du support de la charnière de la vitre intérieure à l'aide d'une clé allen de 3 mm et d'une clé hexagonale de 7 mm.
- 2) Enlever les vis en soutenant soigneusement la vitre intérieure libérée des axes.

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 MONTAGE/DEMONTAGE DE LA PORTE DU FOUR

Eteindre le four et le débrancher du secteur puis attendre qu'il refroidisse.



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 en suivant les instructions.

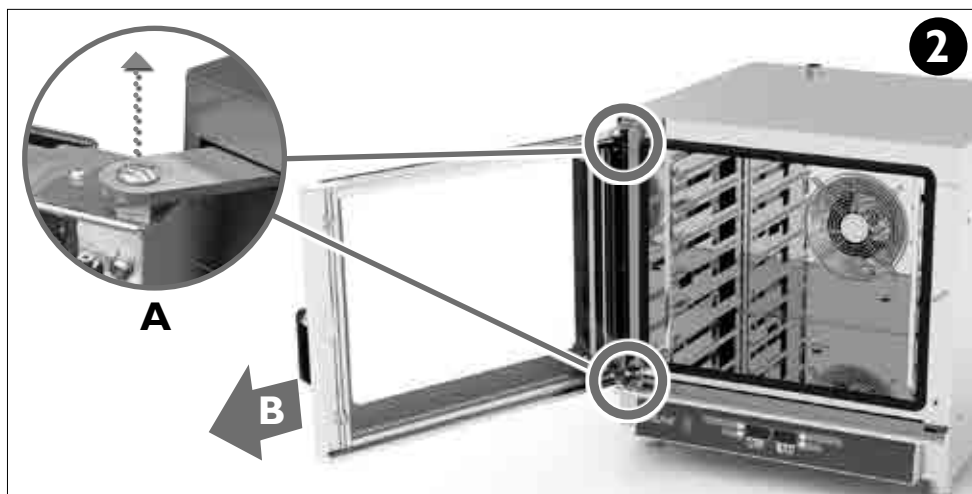
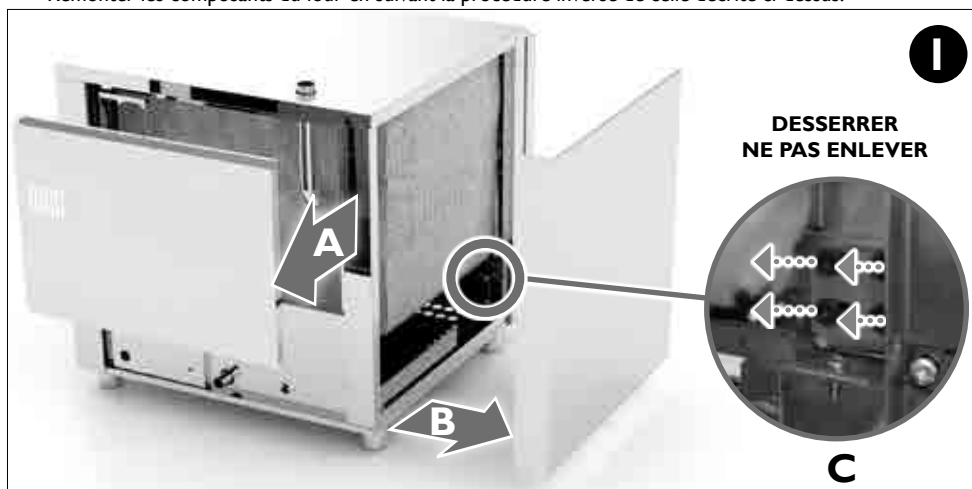
1A/B) Démontez le panneau arrière (A) puis le panneau côté charnières de la porte (B) du four.

1C) Desserrer le support des charnières de la porte fixé à l'intérieur par 4 vis, à l'aide d'une clé Allen de 5 mm

2A) Dévisser la vis de sécurité supérieure et inférieure placée sur la charnière du four à l'aide d'un tournevis plat, en soutenant la porte qui n'a maintenant plus aucune sécurité.

2/B) Enlever la porte avec précaution.

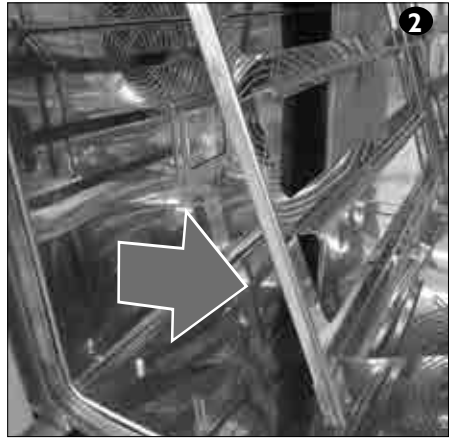
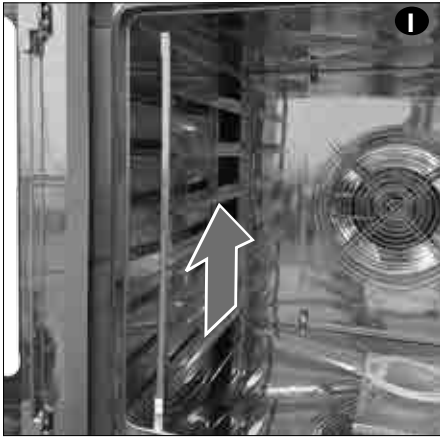
Remonter les composants du four en suivant la procédure inverse de celle décrite ci-dessus.



6.5 DEMONTAGE DES CREMAILLERES (SUPPORTS PLAQUES)

Eteindre le four et le débrancher du secteur puis attendre qu'il refroidisse

- 1) Soulever la crémaillère latérale de quelques centimètres pour la libérer des 2 clips qui la fixent, placés sur le fond de la chambre de cuisson.
 - 2) L'incliner d'environ 30° vers le centre de la chambre de cuisson puis la retirer des 2 axes qui la fixent sur le plafond de la chambre de cuisson.
 - 3) Répéter les opérations avec la crémaillère opposée
- Pour remonter les composants du four, suivre la procédure inverse de celle décrite ci-dessus.



6.6 REMPLACEMENT DES AMPOULES

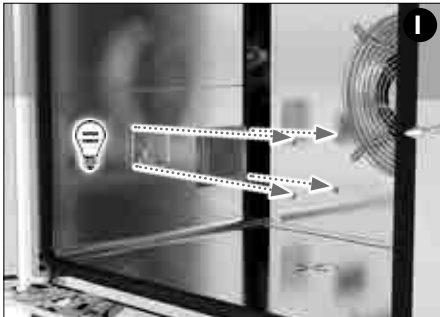
Eteindre le four et le débrancher du secteur puis attendre qu'il refroidisse.

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



ATTENTION

Risque d'électrocution et de brûlure !



- 1) Soulever de quelques centimètres la crémaillère du côté où se trouve l'ampoule à remplacer pour la libérer des 2 clips qui la fixent, placés sur le fond de la chambre de cuisson (Image 1 paragraphe 6.5).
- 2) L'incliner d'environ 30° vers le centre de la chambre de cuisson puis la retirer des 2 axes qui la fixent sur le plafond de la chambre de cuisson (Image 2 paragraphe 6.5).
- 3) Enlever le couvercle de l'ampoule en dévissant les 4 vis à l'aide d'un tournevis cruciforme.
- 4) Dévisser l'ampoule et la retirer.
- 5) Remonter le couvercle de l'ampoule en revissant les 4 vis à l'aide d'un tournevis cruciforme.



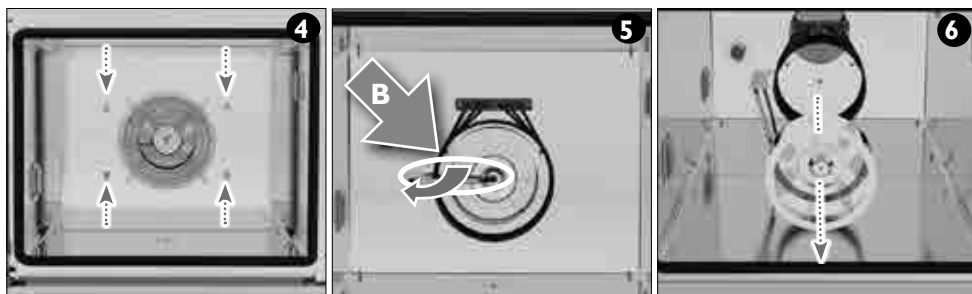
ATTENTION

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

6.7 DEMONTAGE DU CARTER DU VENTILATEUR ET DEMONTAGE/REPLACEMENT DU VENTILATEUR

Eteindre le four et le débrancher du secteur électrique. Attendre qu'il refroidisse et que le ventilateur soit arrêté.

- 1) Soulever de quelques centimètres la crémaillère du côté où se trouve l'ampoule à remplacer pour la libérer des 2 clips qui la fixent, placés sur le fond de la chambre de cuisson (Image 1 paragraphe 6.5).
- 2) L'incliner d'environ 30° vers le centre de la chambre de cuisson puis la retirer des 2 axes qui la fixent sur le plafond de la chambre de cuisson (Image 2 paragraphe 6.5).
- 3) Répéter les opérations avec la crémaillère opposée puis la retirer.
- 4) Dévisser manuellement les 4 cliquets qui fixent le carter du ventilateur sur le fond et le plafond de la chambre de cuisson.
- 5) **Retirer délicatement le carter du ventilateur.**
- 5B) Si le four est doté de la fonction « vapeur », desserrer les 3 vis qui fixent le tuyau d'entrée d'eau sur le fond de la chambre de cuisson puis le tourner vers le bas et libérer le ventilateur.
- 6) Dévisser l'écrou M5 qui fixe le ventilateur au moteur à l'aide d'une clé hexagonale de 8 mm et extraire le ventilateur.

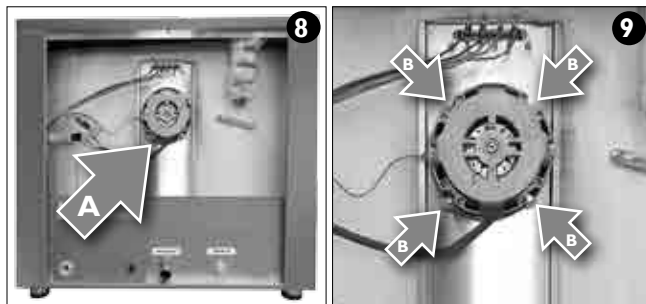


Pour remonter les composants du four, suivre la procédure inverse de celle décrite ci-dessus.

6.8 DEMONTAGE / REMPLACEMENT MOTO-VENTILATEUR

Eteindre le four et le débrancher du secteur avant de remplacer le moto-ventilateur.

- 1) Soulever de quelques centimètres la crémaillère du côté où se trouve l'ampoule à remplacer pour la libérer des 2 clips qui la fixent, placés sur le fond de la chambre de cuisson (Image 1 paragraphe 6.5).
- 2) L'incliner d'environ 30° vers le centre de la chambre de cuisson puis la retirer des 2 axes qui la fixent sur le plafond de la chambre de cuisson (Image 2 paragraphe 6.5).
- 3) Répéter les opérations avec la crémaillère opposée puis la retirer.
- 4) Dévisser manuellement les 4 cliquets qui fixent le carter du ventilateur sur le fond et le plafond de la chambre de cuisson.
- 5) **Retirer délicatement le carter du ventilateur.**
- 5B) Si le four est doté de la fonction « vapeur », desserrer les 3 vis qui fixent le tuyau d'entrée d'eau sur le fond de la chambre de cuisson et le tourner vers le bas, puis libérer le ventilateur.
- 6) Dévisser l'écrou qui fixe le ventilateur au moteur et **extraire le ventilateur.**
- 7) Démontez le panneau arrière du four.
- 8A) Débrancher le moteur du système électrique.
- 9B) Dévisser les 4 vis M6 à l'aide d'une clé à tube de 10 mm.
- 10) **Retirer délicatement le moteur.**

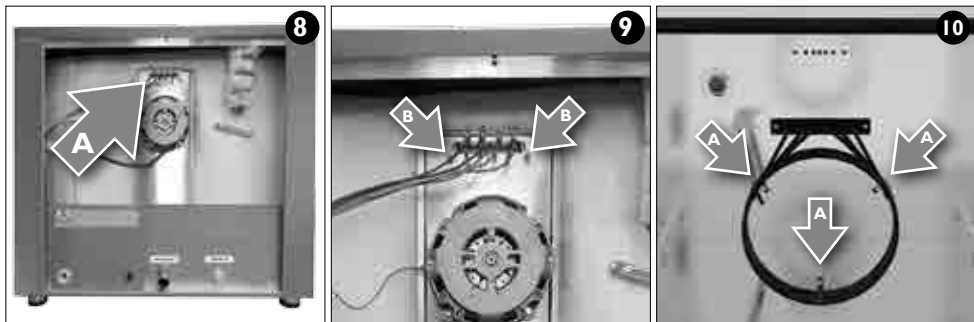


Pour remonter les composants du four, suivre la procédure inverse de celle décrite ci-dessus.

6.9 REMPLACEMENT DES RESISTANCES ELECTRIQUES

Eteindre le four et le débrancher du secteur avant de remplacer le moto-ventilateur.

- 1) Soulever de quelques centimètres la crémaillère du côté où se trouve l'ampoule à remplacer pour la libérer des 2 clips qui la fixent, placés sur le fond de la chambre de cuisson (Image 1 paragraphe 6.5).
- 2) L'incliner d'environ 30° vers le centre de la chambre de cuisson puis la retirer des 2 axes qui la fixent sur le plafond de la chambre de cuisson (Image 2 paragraphe 6.5).
- 3) Répéter les opérations avec la crémaillère opposée puis la retirer.
- 4) Dévisser manuellement les 4 cliquets qui fixent le carter du ventilateur sur le fond et le plafond de la chambre de cuisson.
- 5) **Retirer délicatement le carter du ventilateur.**
- 5B) Si le four est doté de la fonction « vapeur », desserrer les 3 vis qui fixent le tuyau d'entrée d'eau sur le fond de la chambre de cuisson et le tourner vers le bas, puis libérer le ventilateur.
- 6) Dévisser l'écrou qui fixe le ventilateur au moteur et **extraire le ventilateur.**
- 7) Démonter le panneau arrière du four.
- 8A/B) Déconnecter la/les résistance(s) du système électrique.
- 9A) Dévisser les 3 vis qui fixent la résistance sur le fond de la chambre de cuisson
- 10) Retirer la résistance de la chambre de cuisson



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

6.10 COMPORTEMENT EN CAS DE PANNES OU D'INACTIVITE PROLONGEE

- Eteindre le four et le débrancher du secteur électrique.
- Remettre tous les boutons de tableau de commande sur zéro pour les fours version mécanique et, pour les four numériques, couper l'alimentation électrique en appuyant sur le « 0 » du bouton d'allumage.
- 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 MATERIAUX ET GESTION 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.

7.2 COMMANDER DES PIECES DETACHEES

La demande de pièces détachées doit indiquer :

- Modèle du composant
- Numéro de série du composant
- Nombre de pièces souhaitées

Joindre éventuellement une image de la pièce souhaitée.

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

04TM = 4 PLAQUES

05TM = 5 PLAQUES

06TM = 6 PLAQUES

07TM = 7 PLAQUES

10TM = 10 PLAQUES

"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. PANNELLI COMANDO MECCANICI MECHANIC CONTROL PANELS PANNEAU DE COMMANDE MÉCANIQUE MECHANISCHE REGLER PANEL DE CONTROL MECÁNICA

لوحات التحكم الميكانيكية



LEGENDA / LEGEND

	IT	EN	FR	DE	AR
1	MANOPOLA TEMPERATURA	TEMPERATURE KNOB	BOUON TEMPÉRATURE	TEMPERATURKNOPF	مقبض درجة الحرارة
2	SPIA RESISTENZA	LIGHT "HEATER ELEMENTS"	VOYANT "CHAUFFAGE ELECTRIQUE"	LICHT HEIZELEMENTE	ضوء بيان للمقاومة
3	SPIA "ON"	LIGHT "ON"	VOYANT "ON"	LICHT "ON"	ضوء بيان "الفتح"
4	MANOPOLA TEMPO	TIME KNOB	BOUON TIME	ZEITKNOPF	مقبض وقت



LEGENDA / LEGEND

	IT	EN	FR	DE	AR
1	APERTURA CAMINO	CHIMNEY OPEN	FEU OUVERT	RAUCHABFÜHRUNGS	فتح المدخنة
2	MANOPOLA TEMPERATURA	TEMPERATURE KNOB	BOUON TEMPÉRATURE	TEMPERATURKNOPF	مقبض درجة الحرارة
3	SPIA RESISTENZA	LIGHT "HEATER ELEMENTS"	VOYANT "CHAUFFAGE ELECTRIQUE"	LICHT HEIZELEMENTE	ضوء بيان للمقاومة
4	SPIA "ON"	LIGHT "ON"	VOYANT "ON"	LICHT "ON"	ضوء بيان "الفتح"
5	MANOPOLA TEMPO	TIME KNOB	BOUON TIME	ZEITKNOPF	مقبض وقت
6	INIEZIONE H ₂ O	H ₂ O INJECTION	INJECTION DE H ₂ O	H ₂ O EINSPRITZ	حقن بخار الماء H ₂ O

9. PANNEAU DE COMMANDE NUMÉRIQUE FOURS NERONE NUMÉRIQUES - MID

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, le point de réglage et/ou les temps 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

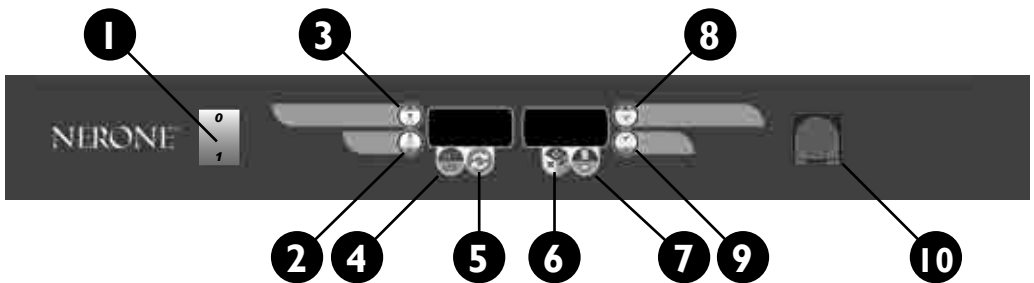
2 x quatre digits, 14 icônes pour indiquer les états des sorties et des entrées, la valeur de consigne, les paramètres et leurs valeurs, les alarmes, les fonctions, les états...

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.




Fonctions

- 1- ALIMENTATION 0 / I
- 2- DIMINUTION DE LA TEMPÉRATURE - ΔT
- 3- AUGMENTATION DE LA TEMPÉRATURE - ΔT
- 4- ON/OFF - RÉGLAGE H₂O
- 5- PRÉCHAUFFAGE - START - STOP - CYCLE DE CUISSON
- 6- INJECTION H₂O - CUISSON AVEC SONDE AU CŒUR - REFROIDISSEMENT
- 7- RECETTES - ALLUMAGE DE L'ÉCLAIRAGE CHAMBRE DE CUISSON
- 8- AUGMENTATION DU TEMPS - SONDE AU CŒUR
- 9- DIMINUTION DU TEMPS - SONDE AU CŒUR
- 10- PRISE POUR SONDE AU CŒUR





Fonctionnement du clavier et de l'interface utilisateur

En appuyant sur la touche (1) « ALIMENTATION 0/I », le four se met en mode **STANDBY** » dans l'attente d'être mis en marche.

La machine est activée en maintenant la touche (4) « ON/OFF - RÉGLAGE DES PARAMÈTRES » appuyée,




 **SET** qui permet un réglage rapide des fonctions de cuisson et le démarrage du cycle.

5 paramètres peuvent être configurés :

1.  Température de cuisson
2.  Temps de cuisson
3.  Température de la sonde aiguille d'arrêt (si prévue)
4.  Débit d'eau (pourcentage du cycle d'injection) (si prévu)
5. ΔT° ΔT° Différentiel thermique




Configuration des paramètres manuels



En appuyant sur les touches (3-2) UP  DOWN,  il est possible de régler la température de cuisson qui sera affichée sur l'écran de gauche.

En appuyant sur les touches (8-9) UP  DOWN  (Temps Infini « INF » touche (9) DOWN  en dessous de zéro), il est possible de régler le temps de cuisson.







RÉGLAGE INJECTION H₂O



Dans la phase de programmation initiale, appuyer sur la touche (4) « **ON/OFF - RÉGLAGE DES PARAMÈTRES** »  SET ; la fonction « INJECTION H₂O » apparaîtra (avec la mention « H₂O » sur l'écran gauche et le pourcentage d'injection sur l'écran droit), il est alors possible de la régler avec les touches (8-9) UP  DOWN  de off = éteint à 100 = maximum.

Pendant la phase de cuisson, en appuyant sur la touche (6) « **INJECTION H₂O - CUISSON AVEC SONDE AU CŒUR - REFROIDISSEMENT** »,   il est possible d'injecter de l'eau manuellement.



Cuisson avec sonde au cœur et $\Delta^{\circ}\text{T}$




Dans la configuration des paramètres manuels, en utilisant la touche (6) « **CUISSON AVEC SONDE AU COEUR - INJECTION H₂O - REFROIDISSEMENT** »  , le four passe en mode cuisson avec sonde au cœur. Dans ce mode, l'écran passe de l'affichage du temps de cuisson à l'affichage de la température de la sonde aiguille à côté de laquelle apparaît la lettre « C » qui indique la température au cœur. En appuyant ensuite sur les touches (8-9) UP  DOWN  il est possible de régler la température mesurée par la sonde aiguille, à laquelle le four terminera la cuisson.


En appuyant de nouveau sur la touche (6) « **CUISSON AVEC SONDE AU COEUR - INJECTION H₂O - REFROIDISSEMENT** »,   le four passe en mode cuisson différentielle (« $\Delta^{\circ}\text{T}$ ») indiqué par la lettre « D ». Dans ce mode, l'écran gauche passe de l'affichage de la température absolue à l'affichage du « $\Delta^{\circ}\text{T}$ » (valeur de la température s'ajoutant à la température au cœur relevée par la sonde aiguille en phase de cuisson).

La fin de la cuisson est déterminée par la valeur réglée quand elle sera relevée au cœur du produit par la sonde aiguille.

En appuyant ensuite sur les touches (3-2) UP  DOWN,  il est possible de régler la valeur du « $\Delta^{\circ}\text{T}$ » désiré. La température d'arrêt pour la sonde aiguille est réglée en suivant les indications du paragraphe précédent.

Cycle de Cuisson

C'est dans cette phase que s'effectue la cuisson dont la fin est programmée en fonction des réglages effectués. Après avoir réglé les paramètres en appuyant sur la touche (5) « **START/PAUSE CYCLE DE CUISSON** »,  le four commence à fonctionner en mode préchauffage jusqu'à atteindre la température préréglée de la chambre, il est possible de commencer le cycle de cuisson même sans attendre la fin du préchauffage en appuyant sur la touche (5) « **START/PAUSE CYCLE DE CUISSON** » , dans le cas contraire, une fois la température de préchauffage atteinte, le four émettra un signal sonore et le mot « START » apparaîtra à l'écran. En appuyant alors sur la touche (5) « **START/PAUSE CYCLE DE CUISSON** »  le four commencera le cycle.

Pendant la phase de cuisson, en appuyant sur la touche (5) « START/PAUSE CYCLE DE CUISSON »  le cycle sera interrompu et le four retournera à la configuration initiale.

En appuyant sur la touche (7) « **ALLUMAGE DE L'ÉCLAIRAGE DANS LA CHAMBRE DE CUISSON - RECETTES** »   en phase de cuisson ou de préchauffage, il sera possible d'allumer ou d'éteindre la lumière

de la chambre de cuisson.

Le cycle de préchauffage est désactivé dans le cas de cuisson différentielle.

Fin de cuisson et modification des paramètres en phase de fonctionnement ou de préchauffage

Pendant la phase de préchauffage ou de cuisson, il est possible de modifier les valeurs pré-réglées en appuyant sur les touches (3-2) UP DOWN et sur les touches (8-9) UP DOWN ; en appuyant sur la touche (4) « **ON/OFF - RÉGLAGE DES PARAMÈTRES** » SET il est possible de modifier l'injection H₂O.

Le four retourne en mode « préchauffage ou cuisson » 5 secondes après la dernière pression sur l'une des touches. Dans ce cas, le four applique les nouveaux paramètres programmés.

À la fin de la cuisson, il émet un signal sonore et le mot « *FIN* » apparaît ; il est alors possible de :

- 1) Redémarrer le cycle en maintenant la touche (5) « **START/PAUSE CYCLE DE CUISSON** » appuyée ;
- 2) Revenir aux réglages de cuisson en ouvrant et en refermant la porte ;
- 3) Refroidir le four avec la porte ouverte en appuyant sur la touche (6) « **REFROIDISSEMENT - CUISSON AVEC SONDE AU COEUR - INJECTION H₂O** » X Le refroidissement terminera une fois la température de 80° atteinte, pour retourner à la page d'écran principale.



Recettes

Configuration d'une recette et modification

Dans le menu recettes, jusqu'à 10 combinaisons différentes de paramètres de cuisson peuvent être mémorisées :

- A - ΔT° Valeur de consigne sonde au cœur et Différentiel
- B - Timer Heures/minutes
- C - Dosage eau
- D - Température de la chambre et de la sonde au cœur

En utilisant la touche (7) « **RECETTES - ALLUMAGE DE L'ÉCLAIRAGE DANS LA CHAMBRE DE CUISSON** »

, l'interface passe en **mode sélection/configuration recettes** et l'écran affiche l'icône « tirelire » qui montre à l'utilisateur la sélection effectuée. Il est possible de parcourir en boucle les recettes, qui sont indiquées par la lettre « *R* » et « *N* » numéro de recette (de 1 à 10), en utilisant les touches (3-2) UP DOWN .

Une fois une recette sélectionnée, ses paramètres seront affichés en boucle. Si une recette n'est pas encore configurée, le four affichera « *U* » à tous les paramètres.

Une fois la recette voulue affichée, en appuyant sur la touche (4) « **RÉGLAGE DES PARAMÈTRES - ON/OFF,** » SET on entre dans les configurations modifiables de la même façon que dans le cas des configurations manuelles (paragraphe « Configuration des paramètres manuels ») ; en tenant la touche (5) « **START/PAUSE CYCLE DE CUISSON** » appuyée, il est possible de mémoriser les configurations, y compris en remplaçant les paramètres existants.

Cycle de cuisson avec recette

Pour démarrer automatiquement le cycle de cuisson configuré, entrer dans la fonction recettes en appuyant sur la touche (7) « **RECETTES - ALLUMAGE DE L'ÉCLAIRAGE CHAMBRE DE CUISSON** » , sélectionner la recette choisie avec les touches (8-9) UP DOWN puis appuyer sur la touche (5) « **START/PAUSE CYCLE DE CUISSON** » .

FOURS

4 Plaques de cuisson

FEM04NEMIDGNV

Four à convection électrique à commande mécanique - 4 plaques de cuisson

FEM04NEMIDGNVH2O

Four à convection électrique avec vapeur, à commande mécanique - 4 plaques de cuisson

FEDL04NEMIDV

Four à convection électrique à commande numérique - 4 plaques de cuisson

FEDL04NEMIDVH2O

Four à convection électrique avec vapeur, à commande numérique - 4 plaques de cuisson

5 Plaques de cuisson

FEM05NEMIDGNV

Four à convection électrique à commande mécanique - 5 plaques de cuisson

FEM05NEMIDGNVH2O

Four à convection électrique avec vapeur, à commande mécanique - 5 plaques de cuisson

FEDL05NEMIDV

Four à convection électrique à commande numérique - 5 plaques de cuisson

FEDL05NEMIDVH2O

Four à convection électrique avec vapeur, à commande numérique - 5 plaques de cuisson

6 Plaques de cuisson

FEM06NEMIDGNV

Four à convection électrique à commande mécanique - 6 plaques de cuisson

FEM06NEMIDGNVH2O

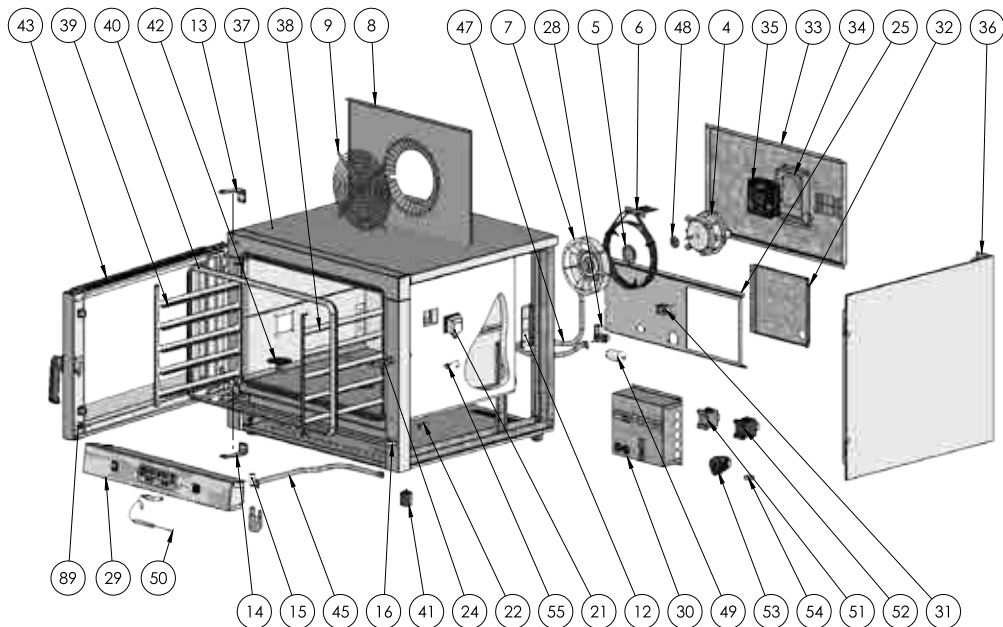
Four à convection électrique avec vapeur, à commande mécanique - 6 plaques de cuisson

FEDL06NEMIDV

Four à convection électrique à commande numérique - 6 plaques de cuisson

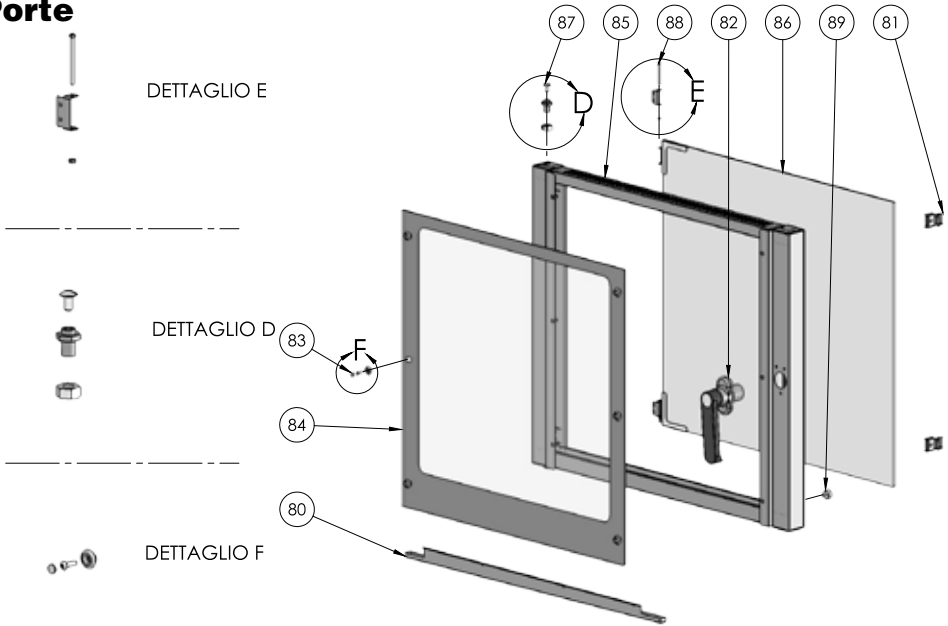
FEDL06NEMIDVH2O

Four à convection électrique avec vapeur, à commande numérique - 6 plaques de cuisson



FOURS

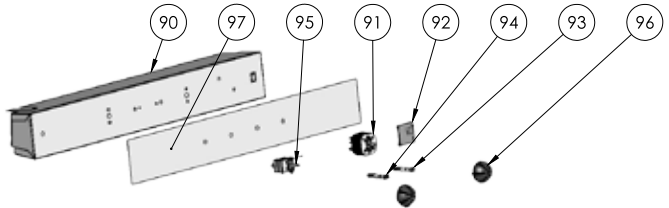
Porte



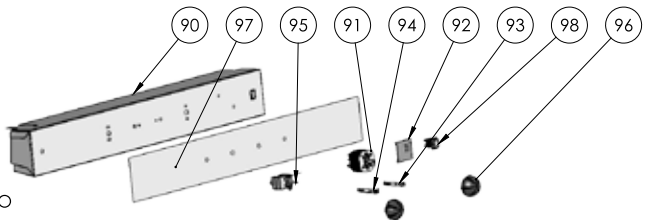
Panneaux de commande



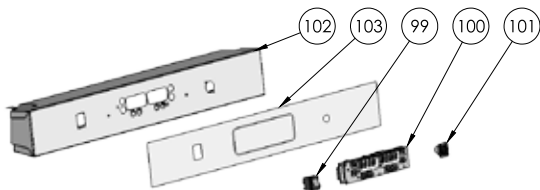
CRUSCOTTO MANUALE



CRUSCOTTO MANUALE CON INIEZIONE H2O



CRUSCOTTO DIGITALE



FOURS**4 Plaques de cuisson**

N°	DESCRIPTION 4P	QTÉ
4	MOTEUR (120W) MFA80H25-VA 230-50/60/1 2P DR ITP +	1
5	FIXATION JOINT ARBRE MOTEUR	1
6	RÉSISTANCE 2700W	1
7	VENTILATEUR D200 H43 7 PALES	1
8	CONVOYEUR COMPLET 4P	1
9	GRIL PLAT INOX D.280	1
12	BRIDE DE SUPPORT CONDENSATEUR DE DÉMARRAGE	1
13	BRIDE SUPÉRIEURE PORTE	1
14	BRIDE INFÉRIEURE PORTE	1
15	RACCORD POUR ÉGOUTTOIR PORTE	1
16	BAC RÉCUPÉRATION CONDENSATION	1
21	PORTE-AMPOULE AVEC AMPOULE	2
22	MICRORUPTEUR PORTE FOUR	1
24	PIÈCE FERMETURE PORTE	1
25	FERMETURE ARRIÈRE INFÉRIEURE	1
28	ÉLECTROVANNE EV SÉRIE R SIMPLE 3/4 M	1
31	THERMOSTAT DE SÉCURITÉ 40-335° S/POS.	1
32	COUVERCLE ÉLECTRIQUE	1
33	PANNEAU ARRIÈRE VENTILÉ 4P	1
34	SUPPORT VENTILATEUR ARRIÈRE	1
35	VENTILATEUR 120X120 H 38 85°C	1
36	PANNEAU LATÉRAL EXTÉRIEUR 4P	2
37	TOIT EXTÉRIEUR	1
38	SUPPORT PLAQUES 4 P DROIT	1
39	SUPPORT PLAQUES 4 P GAUCHE	1
40	JOINT PORTE 4 P L.2154mm	1
41	PIED CYLINDRIQUE NOIR POUR FOUR	4
42	GRILLE BONDE D'ÉVACUATION	1
43	PORTE COMPLÈTE 4 P	1
45	TUYAU D'ÉVACUATION DE LA CONDENSATION 11x19 L.500 mm	1
47	TUYAU D'ALIMENTATION INJECTION VAPEUR PARTIE INFÉRIEURE D.11x19 L.640mm	1
48	JOINT ARBRE MOTEUR	2
49	CONDENSATEUR DE DÉMARRAGE 6,3 µf	1
50	SONDE AIGUILLE	1
51	CONTACTEUR 9A 4P AC1 220/230V	1
52	CONTACTEUR 25A 4P AC1 220/230V	1
53	TIMER INVERSION DE CYCLE 230V50HZ (FOUR MÉCANIQUE)	1
54	MINI RELAIS 4051	1
55	SONDE DE TEMPÉRATURE	1
80	COLLECTEUR DE CONDENSATION PORTE	1
81	KIT OUVERTURE VITRE INTERIEURE	1
82	KIT POIGNÉE	1
83	KIT FIXATION VITRE EXTÉRIEURE PORTE	1
84	VITRE EXTÉRIEURE 4P IMPRESSION ANTHRACITE (VIS COMPRIS)	1
85	CHASSIS PORTE SOUDÉ 4P	1
86	VITRE INTERIEURE (BRIDES D'ANGLE COMPRIS)	1
87	KIT BAGUE POUR PORTE (BAGUE + VIS TB- M8x16 INOX + ÉCROU M12 INOX)	1
88	KIT CHARNIÈRE POUR PORTE (FIXATION + VIS M4x50 INOX + ÉCROU M4 INOX)	1
89	AIMANT DE LA PORTE	1
90	PANNEAU DE COMMANDES MÉCANIQUES	1
91	TIMER 60 MINUTES (FOUR MÉCANIQUE)	1
92	SONNERIE POUR TIMER (FOUR MÉCANIQUE)	1
93	SIGNAL LUMINEUX VERT 09	1
94	SIGNAL LUMINEUX ORANGE 09	1
95	THERMOSTAT RÉGLABLE 50-280° C/CAP.	1
96	POIGNÉE DE COMMANDE	1
97	IMPRESSION PANNEAU DE COMMANDE MANUEL + H20	1
98	BOUTON INJECTION D'EAU (FOUR MÉCANIQUE)	1
99	INTERRUPTEUR BIPOLAIRE LUM 16A	1
100	CARTE FOUR 2 ÉCRANS	1
101	PRISE POUR SONDE AIGUILLE	1
102	PANNEAU DE COMMANDE NUMÉRIQUE	1
103	IMPRESSION PANNEAU DE COMMANDE NUMÉRIQUE	1

FOURS**5 Plaques de cuisson**

N°	DESCRIPTION 5P	QTÉ
4	MOTEUR (120W) MFA80H25-VA 230-50/60/1 2P DR ITP +	1
5	FIXATION JOINT ARBRE MOTEUR	1
6	« RÉSISTANCE 3F 2X2500W D.E-235 5.000 W TOT »	2
7	VENTILATEUR D200 H80 7 PALES	2
8	CONVOYEUR COMPLET 5T	1
9	GRIL PLAT INOX D.280	1
12	BRIDE DE SUPPORT CONDENSATEUR DE DÉMARRAGE	1
13	BRIDE SUPÉRIEURE PORTE	1
14	BRIDE INFÉRIEURE PORTE	1
15	RACCORD POUR ÉGOUTTOIR PORTE	1
16	BAC RÉCUPÉRATION CONDENSATION	1
21	PORTE-AMPOULE AVEC AMPOULE	2
22	MICRORUPTEUR PORTE FOUR	1
24	PIÈCE FERMETURE PORTE	1
25	FERMETURE ARRIÈRE INFÉRIEURE	1
28	ÉLECTROVANNE EV SÉRIE R SIMPLE 3/4 M	1
31	THERMOSTAT DE SÉCURITÉ 40-335° S/POS.	1
32	COUVERCLE ÉLECTRIQUE	1
33	PANNEAU ARRIÈRE VENTILÉ 5T	1
34	SUPPORT VENTILATEUR ARRIÈRE	1
35	VENTILATEUR 120X120 H 38 85°C	1
36	PANNEAU LATÉRAL EXTÉRIEUR 4P	2
37	TOIT EXTÉRIEUR	1
38	SUPPORT PLAQUES 5 P DROIT	1
39	SUPPORT PLAQUES 5 P GAUCHE	1
40	JOINT PORTE 5 P L.2318mm	1
41	PIED CYLINDRIQUE NOIR POUR FOUR	4
42	GRILLE BONDE D'ÉVACUATION	1
43	PORTE COMPLÈTE 5 P	1
45	TUYAU D'ÉVACUATION DE LA CONDENSATION 11x19 L.500 mm	1
47	TUYAU D'ALIMENTATION INJECTION VAPEUR PARTIE INFÉRIEURE D.11x19 L.640mm	1
48	JOINT ARBRE MOTEUR	2
49	CONDENSATEUR DE DÉMARRAGE 6,3 µf	1
50	SONDE AIGUILLE	1
51	CONTACTEUR 9A 4P AC1 220/230V	1
52	CONTACTEUR 25A 4P AC1 220/230V	1
53	TIMER INVERSION DE CYCLE 230V50HZ (FOUR MÉCANIQUE)	1
54	MINI RELAIS 4051	1
55	SONDE DE TEMPÉRATURE	1
80	COLLECTEUR DE CONDENSATION PORTE	1
81	KIT OUVERTURE VITRE INTÉRIEURE	1
82	KIT POIGNÉE	1
83	KIT FIXATION VITRE EXTÉRIEURE PORTE	1
84	VITRE EXTÉRIEURE 5P IMPRESSION ANTHRACITE (VIS COMPRIS)	1
85	CHASSIS PORTE SOUDÉ 5P	1
86	VITRE INTÉRIEURE (BRIDES D'ANGLE COMPRIS)	1
87	KIT BAGUE POUR PORTE (BAGUE + VIS TB- M8x16 INOX + ÉCROU M12 INOX)	1
88	KIT CHARNIÈRE POUR PORTE (FIXATION + VIS M4x50 INOX + ÉCROU M4 INOX)	1
89	AIMANT DE LA PORTE	1
90	PANNEAU DE COMMANDES MÉCANIQUES	1
91	TIMER 60 MINUTES (FOUR MÉCANIQUE)	1
92	SONNERIE POUR TIMER (FOUR MÉCANIQUE)	1
93	SIGNAL LUMINEUX VERT 09	1
94	SIGNAL LUMINEUX ORANGE 09	1
95	THERMOSTAT RÉGLABLE 50-280° C/CAP.	1
96	POIGNÉE DE COMMANDE	1
97	IMPRESSIION PANNEAU DE COMMANDE NUMÉRIQUE	1
98	BOUTON INJECTION D'EAU (FOUR MÉCANIQUE)	1
99	INTERRUPTEUR BIPOLAIRE LUM 16A	1
100	CARTE FOUR 2 ÉCRANS	1
101	PRISE POUR SONDÉ AIGUILLE	1
102	PANNEAU DE COMMANDE NUMÉRIQUE	1
103	IMPRESSIION PANNEAU DE COMMANDE MANUEL + H20	1

FOURS**6 Plaques de cuisson**

N°	DESCRIPTION 6P	QTE
4	MOTEUR (120W) MFA80H25-VA 230-50/60/1 2P DR ITP +	1
5	FIXATION JOINT ARBRE MOTEUR	1
6	RÉSISTANCE 2400W	1
7	VENTILATEUR D200 H80 7 PALES	1
8	CONVOYEUR COMPLET 6T	1
9	GRIL PLAT INOX D.280	1
12	BRIDE DE SUPPORT CONDENSATEUR DE DÉMARRAGE	1
13	BRIDE SUPÉRIEURE PORTE	1
14	BRIDE INFÉRIEURE PORTE	1
15	RACCORD POUR ÉGOUTTOIR PORTE	1
16	BAC RÉCUPÉRATION CONDENSATION	1
21	PORTE-AMPOULE AVEC AMPOULE	2
22	MICRORUPTEUR PORTE FOUR	1
24	PIÈCE FERMETURE PORTE	1
25	FERMETURE ARRIÈRE INFÉRIEURE	1
28	ÉLECTROVANNE EV SÉRIE R SIMPLE 3/4 M	1
31	THERMOSTAT DE SÉCURITÉ 40-335° S/POS.	1
32	COUVERCLE ÉLECTRIQUE	1
33	PANNEAU ARRIÈRE VENTILE 6T	1
34	SUPPORT VENTILATEUR ARRIÈRE	1
35	VENTILATEUR 120X120 H 38 85°C	1
36	PANNEAU LATÉRAL EXTÉRIEUR 6P	2
37	TOIT EXTÉRIEUR	1
38	SUPPORT PLAQUES 6 P DROIT	1
39	SUPPORT PLAQUES 6 P GAUCHE	1
40	JOINT PORTE 6 P L.2477mm	1
41	PIED CYLINDRIQUE NOIR POUR FOUR	4
42	GRILLE BONDE D'ÉVACUATION	1
43	PORTE COMPLETE 6 P	1
45	TUYAU D'ÉVACUATION DE LA CONDENSATION 11x19 L.500 mm	1
46	TUYAU D'ALIMENTATION INJECTION VAPEUR PARTIE INFÉRIEURE D.11x19 L.640mm	1
48	JOINT ARBRE MOTEUR	2
49	CONDENSATEUR DE DÉMARRAGE 6,3 µf	1
50	SONDE AIGUILLE	1
51	CONTACTEUR 9A 4P AC1 220/230V	1
52	CONTACTEUR 25A 4P AC1 220/230V	1
53	TIMER INVERSION DE CYCLE 230V50HZ (FOUR MÉCANIQUE)	1
54	MINI RELAIS 4051	1
55	SONDE DE TEMPÉRATURE	1
80	COLLECTEUR DE CONDENSATION PORTE	1
81	KIT OUVERTURE VITRE INTERIEURE	1
82	KIT POIGNÉE	1
83	KIT FIXATION VITRE EXTÉRIEURE PORTE	1
84	VITRE EXTÉRIEURE 6P IMPRESSION ANTHRACITE (VIS COMPRIS)	1
85	CHASSIS PORTE SOUDÉ 6P	1
86	VITRE INTERIEURE (BRIDES D'ANGLE COMPRIS)	1
87	KIT BAGUE POUR PORTE (BAGUE + VIS TB- M8x16 INOX + ÉCROU M12 INOX)	1
88	KIT CHARNIÈRE POUR PORTE (FIXATION + VIS M4x50 INOX + ÉCROU M4 INOX)	1
89	AIMANT DE LA PORTE	1
90	PANNEAU DE COMMANDE MÉCANIQUE	1
91	TIMER 60 MINUTES (FOUR MÉCANIQUE)	1
92	SONNERIE POUR TIMER (FOUR MÉCANIQUE)	1
93	SIGNAL LUMINEUX VERT 09	1
94	SIGNAL LUMINEUX ORANGE 09	1
95	THERMOSTAT RÉGLABLE 50-280° C/CAP.	1
96	POIGNÉE DE COMMANDE	1
97	IMPRESSIION PANNEAU DE COMMANDE MANUEL + H20	1
98	BOUTON INJECTION D'EAU (FOUR MÉCANIQUE)	1
99	INTERRUPTEUR BIPOLAIRE LUM 16A	1
100	CARTE FOUR 2 ÉCRANS	1
101	PRISE POUR SONDE AIGUILLE	1
102	PANNEAU DE COMMANDE NUMÉRIQUE	1
103	IMPRESSIION PANNEAU DE COMMANDE NUMÉRIQUE	1

NOTES

FOURS

7 Plaques de cuisson

FEM07NEMIDGNV

Four à convection électrique à commande mécanique - 7 plaques de cuisson

FEM07NEMIDGNVH2O

Four à convection électrique avec vapeur, à commande mécanique
- 7 plaques de cuisson

FEDL07NEMIDV

Four à convection électrique à commande numérique - 7 plaques de cuisson

FEDL07NEMIDVH2O

Four à convection électrique avec vapeur, à commande numérique - 7 plaques de cuisson

10 Plaques de cuisson

FEM10NEMIDGNV

Four à convection électrique à commande mécanique
- 10 plaques de cuisson

FEM10NEMIDGNVH2O

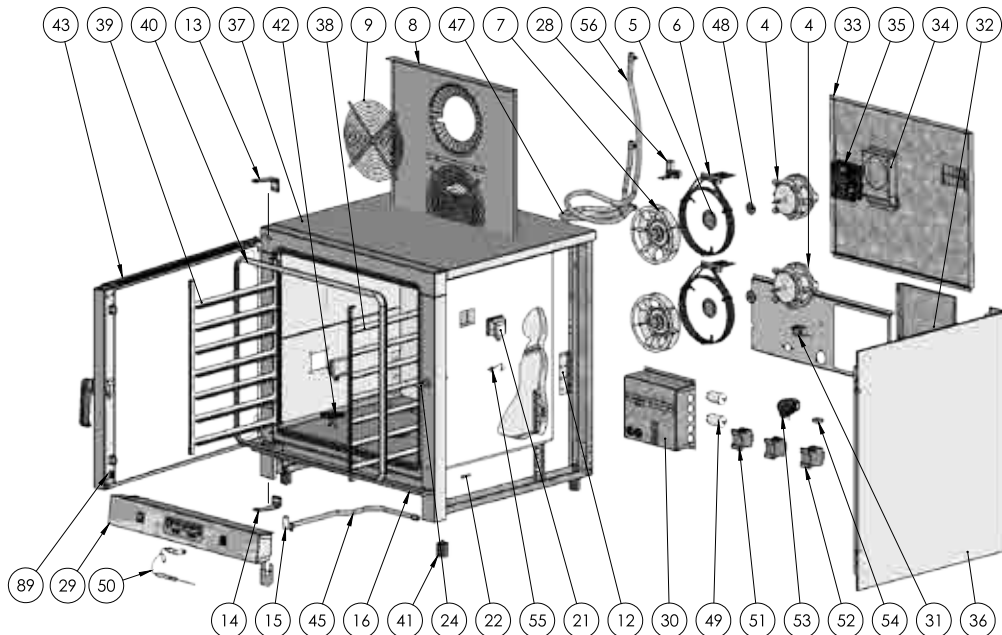
Four à convection électrique avec vapeur, à commande mécanique
- 10 plaques de cuisson

FEDL10NEMIDV

Four à convection électrique à commande numérique
- 10 plaques de cuisson

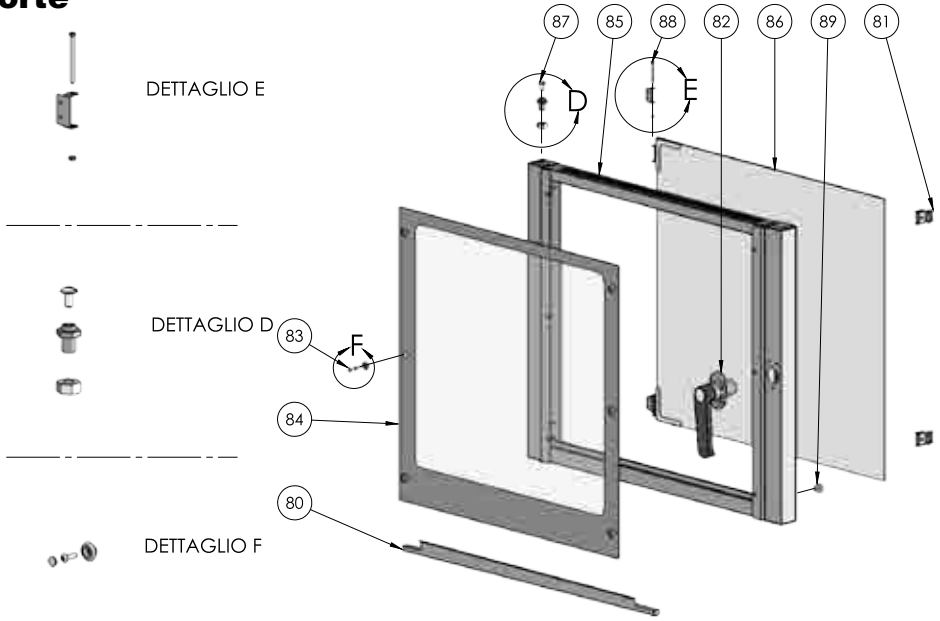
FEDL10NEMIDVH2O

Four à convection électrique avec vapeur, à commande numérique - 10 plaques de cuisson

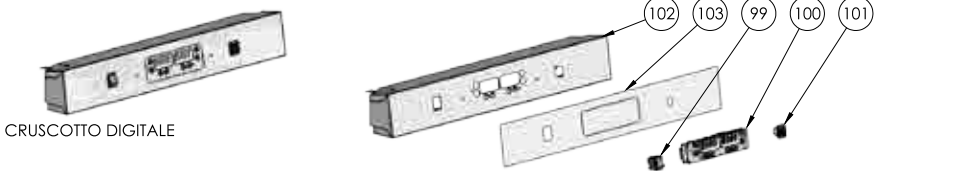
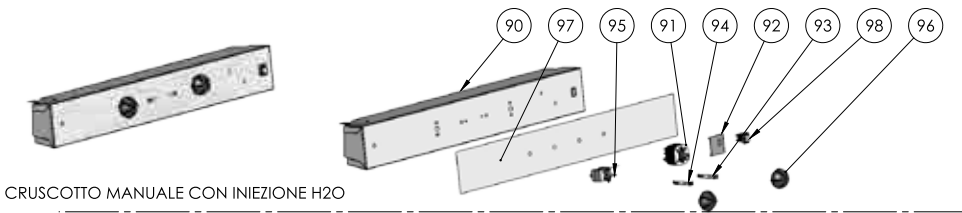
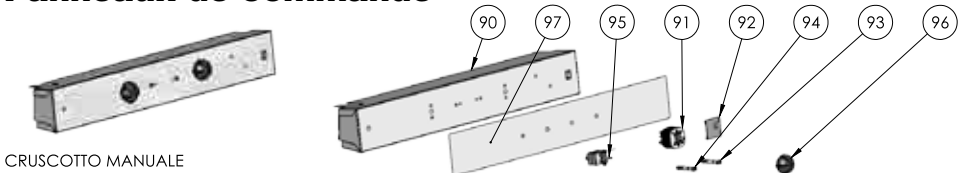


FOURS

Porte



Panneaux de commande



FOURS**7 Plaques de cuisson**

N°	DESCRIPTION 10P	QTÉ
4	MOTEUR (120W) MFA80H25-VA 230-50/60/1 2P DR ITP +	2
5	FIXATION JOINT ARBRE MOTEUR	2
6	RÉSISTANCE 2700W	2
7	VENTILATEUR D200 H43 7 PALES	2
8	CONVOYEUR COMPLET 7T	1
9	GRIL PLAT INOX D.280	2
12	BRIDE DE SUPPORT CONDENSATEUR DE DÉMARRAGE	1
13	BRIDE SUPÉRIEURE PORTE	1
14	BRIDE INFÉRIEURE PORTE	1
15	RACCORD POUR ÉGOUTTOIR PORTE	1
16	BAC RÉCUPÉRATION CONDENSATION	1
21	PORTE-AMPOULE AVEC AMPOULE	2
22	MICRORUPTEUR PORTE FOUR	1
24	PIÈCE FERMETURE PORTE	1
25	FERMETURE ARRIÈRE INFÉRIEURE	1
28	ÉLECTROVANNE EV SÉRIE R DOUBLE 3/4 M	1
31	THERMOSTAT DE SÉCURITÉ 40-335° S/POS.	1
32	COUVERCLE ÉLECTRIQUE	1
33	PANNEAU ARRIÈRE VENTILÉ 7T	1
34	SUPPORT VENTILATEUR ARRIÈRE	1
35	VENTILATEUR 120X120 H 38 85°C	1
36	PANNEAU LATÉRAL EXTÉRIEUR 7P	2
37	TOIT EXTÉRIEUR	1
38	SUPPORT PLAQUES 7 P DROIT	1
39	SUPPORT PLAQUES 7 P GAUCHE	1
40	JOINT PORTE 7 P L.2678mm	1
41	PIED CYLINDRIQUE NOIR POUR FOUR	4
42	GRILLE BONDE D'ÉVACUATION	1
43	PORTE COMPLÈTE 7 P	1
45	TUYAU D'ÉVACUATION DE LA CONDENSATION 11x19 L.500 mm	1
47	TUYAU D'ALIMENTATION INJECTION VAPEUR PARTIE INFÉRIEURE D.11x19 L.640mm	1
48	JOINT ARBRE MOTEUR	2
49	CONDENSATEUR DE DÉMARRAGE 6,3 µf	1
50	SONDE AIGUILLE	1
51	CONTACTEUR 9A 4P AC1 220/230V	1
52	CONTACTEUR 25A 4P AC1 220/230V	1
53	TIMER INVERSION DE CYCLE 230V50HZ (FOUR MÉCANIQUE)	1
54	MINI RELAIS 4051	1
55	SONDE DE TEMPÉRATURE	1
56	TUYAU D'INJECTION VAPEUR VENTILAT. SUPÉRIEURE D.11x19 L.750mm	1
58	COLLECTEUR DE CONDENSATION PORTE	1
81	KIT OUVERTURE VITRE INTÉRIEURE	1
82	KIT POIGNÉE	1
83	KIT FIXATION VITRE EXTÉRIEURE PORTE	1
84	VITRE EXTÉRIEURE 7P IMPRESSION ANTHRACITE (VIS COMPRIS)	1
85	CHÂSSIS PORTE SOUDÉ 7P	1
86	VITRE INTÉRIEURE (BRIDES D'ANGLE COMPRIS)	1
87	KIT BAGUE POUR PORTE (BAGUE + VIS TB- M8x16 INOX + ÉCROU M12 INOX)	1
88	KIT CHARNIÈRE POUR PORTE (FIXATION + VIS M4x50 INOX + ÉCROU M4 INOX)	1
89	AIMANT DE LA PORTE	1
90	PANNEAU DE COMMANDE MÉCANIQUE	1
91	TIMER 60 MINUTES (FOUR MÉCANIQUE)	1
92	SONNERIE POUR TIMER (FOUR MÉCANIQUE)	1
93	SIGNAL LUMINEUX VERT 09	1
94	SIGNAL LUMINEUX ORANGE 09	1
95	THERMOSTAT RÉGLABLE 50-280° C/CAP.	1
96	POIGNÉE DE COMMANDE	1
97	IMPRESSON PANNEAU DE COMMANDE MANUEL + H2O	1
98	BOUTON INJECTION D'EAU (FOUR MÉCANIQUE)	1
99	INTERRUPTEUR BIPOLAIRE LUM 16A	1
100	CARTE FOUR 2 ÉCRANS	1
101	PRISE POUR SONDE AIGUILLE	1
102	PANNEAU DE COMMANDE NUMÉRIQUE	1
103	IMPRESSON PANNEAU DE COMMANDE NUMÉRIQUE	1

FOURS**10 Plaques de cuisson**

N°	DESCRIPTION 10P	QTE
4	MOTEUR (120W) MFA80H25-VA 230-50/60/1 2P DR ITP +	2
5	FIXATION JOINT ARBRE MOTEUR	2
6	« RESISTANCE 3F 2X2500W D.E-235 5.000 W TOT »	2
7	VENTILATEUR D200 H80 7 PALES	2
8	CONVOYEUR COMPLET 10T	1
9	GRIL PLAT INOX D.280	2
12	BRIDE DE SUPPORT CONDENSATEUR DE DÉMARRAGE	1
13	BRIDE SUPÉRIEURE PORTE	1
14	BRIDE INFÉRIEURE PORTE	1
15	RACCORD POUR ÉGOUTTOIR PORTE	1
16	BAC RÉCUPÉRATION CONDENSATION	1
21	PORTE-AMPOULE AVEC AMPOULE	2
22	MICRORUPTEUR PORTE FOUR	1
24	PIÈCE FERMETURE PORTE	1
25	FERMETURE ARRIÈRE INFÉRIEURE	1
28	ÉLECTROVANNE EV SÉRIE R DOUBLE 3/4 M	1
31	THERMOSTAT DE SÉCURITÉ 40-335° S/POS.	1
32	COUVERCLE ÉLECTRIQUE	1
33	PANNEAU ARRIÈRE VENTILE 10T	1
34	SUPPORT VENTILATEUR ARRIÈRE	1
35	VENTILATEUR 120X120 H 38 85°C	1
36	PANNEAU LATÉRAL EXTÉRIEUR 10P	2
37	TOIT EXTÉRIEUR	1
38	SUPPORT PLAQUES 10 P DROIT	1
39	SUPPORT PLAQUES 10 P GAUCHE	1
40	JOINT PORTE 10P -L.3118mm	1
41	PIED CYLINDRIQUE NOIR POUR FOUR	4
42	GRILLE BONDE D'ÉVACUATION	1
43	PORTE COMPLETE 10 P	1
45	TUYAU D'ÉVACUATION DE LA CONDENSATION 11x19 L.500 mm	1
47	TUYAU D'ALIMENTATION INJECTION VAPEUR PARTIE INFÉRIEURE D.11x19 L.640mm	1
48	JOINT ARBRE MOTEUR	2
49	CONDENSATEUR DE DÉMARRAGE 6,3 µf	1
50	SONDE AIGUILLE	1
51	CONTACTEUR 9A 4P AC1 220/230V	1
52	CONTACTEUR 25A 4P AC1 220/230V	1
53	TIMER INVERSION DE CYCLE 230V50HZ (FOUR MÉCANIQUE)	1
54	MINI RELAIS 4051	1
55	SONDE DE TEMPÉRATURE	1
56	TUYAU D'INJECTION VAPEUR VENTILAT. SUPÉRIEURE D.11x19 L.1100mm	1
80	COLLECTEUR DE CONDENSATION PORTE	1
81	KIT OUVERTURE VITRE INTÉRIEURE	1
82	KIT POIGNÉE	1
83	KIT FIXATION VITRE EXTÉRIEURE PORTE	1
84	VITRE EXTÉRIEURE 10P IMPRESSION ANTHRACITE (VIS COMPRISES)	1
85	CHASSIS PORTE SOUDÉ 10P	1
86	VITRE INTÉRIEURE (BRIDES D'ANGLE COMPRISES)	1
87	KIT BAGUE POUR PORTE (BAGUE + VIS TB- M8x16 INOX + ÉCROU M12 INOX)	1
88	KIT CHARNIÈRE POUR PORTE (FIXATION + VIS M4x50 INOX + ÉCROU M4 INOX)	1
89	AIMANT DE LA PORTE	1
90	PANNEAU DE COMMANDE MÉCANIQUE	1
91	TIMER 60 MINUTES (FOUR MÉCANIQUE)	1
92	SONNERIE POUR TIMER (FOUR MÉCANIQUE)	1
93	SIGNAL LUMINEUX VERT 09	1
94	SIGNAL LUMINEUX ORANGE 09	1
95	THERMOSTAT RÉGLABLE 50-280° C/CAP.	1
96	POIGNÉE DE COMMANDE	1
97	IMPRESSIION PANNEAU DE COMMANDE MANUEL + H2O	1
98	BOUTON INJECTION D'EAU (FOUR MÉCANIQUE)	1
99	INTERRUPTEUR BIPOLAIRE LUM 16A	1
100	CARTE FOUR 2 ECRANS	1
101	PRISE POUR SONDE AIGUILLE	1
102	PANNEAU DE COMMANDE NUMÉRIQUE	1
103	IMPRESSIION PANNEAU DE COMMANDE NUMÉRIQUE	1



VORSICHT

Bitte lesen Sie die Anleitung sorgfältig durch.

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



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

Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern, 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 anderem Siedlungsmüll 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 unsachgemäße 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.

- ⚠ 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.
- ⚠ Der Druck des Versorgungswassers muss zwischen 1,5 Bar und 2,5 Bar liegen. Es sollte ein Wasserenthärter am Zulauf installiert werden, damit die Wasserhärte unter 3°F gehalten wird. Die Verkalkung der Komponenten aufgrund der Nichtnutzung eines Entkalkers führt zu technischen Eingriffen, die nicht von der Garantie gedeckt werden. Der Anschluss an die Wasserversorgung muss immer über ein Sperrventil erfolgen.
- ⚠ 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-Bryte 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.
- ⚠ Das Gerät kann durch nicht weniger als achtjährige Kinder und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung.
- ⚠ 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!

RAUCHABFÜHRUNGS	TEMPERATURKNOPF	LICHT HEIZELEMENTE	LICHT "ON"	ZEITKNOPF	H ₂ O EINSPRITZ	UNENDLICHE ZEIT
VERRINGERUNG DER TEMPERATUR - ΔT	ERHÖHUNG DER TEMPERATUR - ΔT	PARAMETER SET EINSCHALTEN DES OFEN	"ON"	H ₂ O - KERNTEMPERATURFÜHLER - KÜHLUNG	REZEPTTE - LICHT	ZEITERHÖHUNG - NADEL
						ZEITVERRINGERUNG - NADEL

INHALT

EINLEITUNG	Seite 10
VERWENDUNG DES HANDBUCHS	Seite 100
AUFBEWAHRUNG DES HANDBUCHS	Seite 100
BESCHREIBUNG	Seite 101
1. POSITIONIERUNG	Seite 102
1.1 TRANSPORT	Seite 102
1.2 ENTLADENUN / ABMESSUNGEN/ GEWICHTE	Seite 102
1.3 VERPACKUNG	Seite 102
1.4 AUFSTELLUNG	Seite 102
1.5 MONTAGEREAUM	Seite 102
1.6 POSITIONIERUNG UND EINSTELLUNG DER FÜSSE	Seite 103
2. ELEKTRISCHER ANSCHLUSS UND ERDUNG	Seite 103
2.1 STROMVERSORGUNG	Seite 103
2.2 ANSCHLUSS DER POTENTIALAUSGLEICHSKLEMME	Seite 103
2.3 ANSCHLUSS DES STROMKABELS	Seite 104
3. VORBEREITUNG DES OFENS FÜR DIE ERSTE INBETRIEBNAHME	Seite 104
3.1 ERSTE REINIGUNG	Seite 104
3.2 INBETRIEBNAHME DES OFENS	Seite 104
3.3 ANSCHLUSS DES WASSERNEZTES	Seite 105
3.4 ANSCHLUSS DES WASSERABFLUSSES	Seite 105
4. REINIGUNG	Seite 105
4.1 REINIGUNG DES OFENS	Seite 105
4.2 REINIGUNG DER GARKAMMER	Seite 106
4.3 GLASREINIGUNG	Seite 106
4.4 REINIGUNG DES LÜFTERS	Seite 106
5. ALLGEMEINE RICHTLINIEN	Seite 106
5.1 LEBENSMITTELBELADUNG BETRIEB	Seite 107
5.2 ABSTAND ZWISCHEN BLECHEN UND/ODER GITTERN	Seite 107
6. WARTUNG	Seite 108
6.1 REGELMÄSSIGE KONTROLLEN	Seite 108
6.2 AUSTAUSCH DER TÜRDICHTUNG	Seite 108
6.3 DEMONTAGE/AUSTAUSCH DES INNEREN GLASES	Seite 109
6.4 DEMONTAGE / ERSATZ DER OFENTÜR	Seite 110
6.5 DEMONTAGE DER ZAHNSTANGEN (BACKBLECHHALTERUNGEN)	Seite 111
6.6 LAMPENWECHSEL	Seite 111
6.7 DEMONTAGE LÜFTERGEHÄUSE UND DEMONTAGE / AUSTAUSCH DES LÜFTERS	Seite 112
6.8 DEMONTAGE / AUSTAUSCH LÜFTERAGGREGAT	Seite 112
6.9 AUSTAUSCH DER HEIZELEMENTE	Seite 113
6.9 AUSTAUSCH DER HEIZELEMENTE	Seite 113
6.10 VERHALTEN BEI STÖRUNGEN ODER LÄNGERER INAKTIVITÄT	Seite 113
7. ABFALLMANAGEMENT - ENTSORTUNG DER MATERIALIEN	Seite 114
7.1 MÜLLENTSORGUNG	Seite 114
7.2 ERSATZTEILBESTELLUNG	Seite 114
8. MECHANISCHE REGLER	Seite 115
9. DIGITALE BEDIENPANEEL DIGITALE NERONE ÖFEN	Seite 116
ANHANG- 1 - Typenschild am	am Ende des Handbuchs
ANHANG- 2 - Beschreibung der Ofenbauteile am	am Ende des Handbuchs
ANHANG- 3 - Technische Daten am	am Ende des Handbuchs
ANHANG- 5 - Zusammenfassung der Schaltpläne des Ofens	am Ende des Handbuchs
KONFORMITÄTSERKLÄRUNG	am Ende des Handbuchs

EINLEITUNG

Originalanleitungen

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

Das Bedien- und Wartungshandbuch ist integraler Bestandteil des Ofens und muss an einem für den Bediener und / oder Techniker und / oder das Wartungspersonal leicht zugänglichen Ort aufbewahrt werden, damit alle Montage-, Inbetriebnahme-, Demontage- und Entsorgungsarbeiten korrekt ausgeführt werden. Dieses Wartungs- und Betriebshandbuch enthält alle wichtigen Informationen für einen korrekten Betrieb der Maschine, Ein besonderes Augenmerk wird auf die Sicherheit gelegt.

AUFBEWAHRUNG DES HANDBUCHS

Das Benutzerhandbuch und die Wartung müssen intakt und an einem sicheren Ort aufbewahrt werden, vor Feuchtigkeit und Hitze geschützt, während der gesamten Lebensdauer des Produkts, auch wenn das Eigentum an einen anderen Benutzer, da sie alle Informationen für eine korrekte enthält Entsorgung und / oder Recycling des Gerätes. Das Handbuch muss in der Nähe des Ofens zur Konsultation aufbewahrt werden. Das Handbuch muss mit Sorgfalt behandelt werden, damit der Inhalt nicht beschädigt wird. Teile des Handbuchs dürfen nicht kopiert, entfernt oder überschrieben werden.

**DER HERSTELLER BEHÄLT SICH DAS RECHT VOR,
TECHNISCHE ÄNDERUNGEN OHNE
VORANKÜNDIGUNG VORZUNEHMEN.**

BESCHREIBUNG

Dieses Handbuch bezieht sich auf für die professionelle Zubereitung von Lebensmitteln geeignete, elektrische "HEISSLUFT-/DAMPFOFEN" der Serie MID.

Garart:





HEISSLUFT

	<p>KONVEKTION MIT HEIZELEMENTE VENTILATOREN Die Öfen sind mit mechanischer Belüftung ausgestattet, die eine gleichmäßige Verteilung der heißen Luft im Gar-Raum ermöglicht.</p>
--	--

DELTAT KOCHEN (Optional):

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

CGAREN MIT FUNKTIONEN (VERSION MIT HEIZWIDERSTAND IM INNEREN DER GARKAMMER)

	<p>H₂O DAMPF Manuelle oder automatische Einspritzung von Wasser in die Garkammer.</p>
	<p>GAREN MIT KERNTemperaturFÜHLER UND Δ °T Diese Art des Kochens hält eine konstante Temperaturdifferenz zwischen dem Ofenraum und dem Kern der Nahrung durch den Kerntemperaturfühler.</p>
	<p>NUR CONVECTION (KÜHLUNG)</p>
	<p>KONVEKTION MIT HEIZELEMENTE VENTILATOREN Die Öfen sind mit mechanischer Belüftung ausgestattet, die eine gleichmäßige Verteilung der heißen Luft im Gar-Raum ermöglicht.</p>

REGENERATION:

Erhitzung und optimale Regeneration von vorgekochten Speisen oder abgetöteten Lebensmittel.



ACHTUNG

Alle Vorgänge in Bezug auf folgende Punkte:

- POSITIONIERUNG
- ELEKTRISCHE ANSCHLÜSSE UND ERDUNG
- VORBEREITUNG DES OFENS FÜR DIE ERSTE INBETRIEBNAHME

Ist durch hochqualifiziertes technisches Personal durchzuführen.

I. POSITIONIERUNG

Vor dem Entladen / Runterladen und Positionieren des Ofens bitten wir Sie freundlich, diese Bedienungsanleitung sorgfältig durchzulesen insbesondere die Kapitel über: Entladen/Beladen des Ofens, Länge und Gewicht des hier beschriebenen Ofens.

I.1 TRANSPORT

NEIN

JA

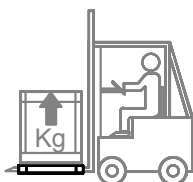
Wir empfehlen Ihnen, den Ofen immer in aufrechter Lage zu transportieren (wie auf der Packung erwähnt).



Neigen Sie das Produkt nicht!

I.2 RUNTERLADEN - ENTLADEN UN / ABMESSUNGEN/ 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. 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.

I.3 VERPACKUNG

Prüfen Sie bei der Anlieferung, ob die Verpackung intakt ist und dass während des Transports kein Schaden aufgetreten ist. Den Verpackungskarton entfernen. 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 AUFSTELLUNG



ACHTUNG

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.
- Der Ofen muss eben positioniert werden, da er sonst nicht ordnungsgemäß funktioniert (siehe Abschnitt I.6 POSITIONIERUNG UND FUSSEINSTELLUNG)

I.5 MONTAGERaum



Der Hersteller lehnt jegliche Verantwortung für Arbeiten ab, die ohne Einhaltung der obigen Sicherheitsmaßnahmen durchgeführt worden sind. Um eine gute Leistung des Gerätes zu ermöglichen, sind während der Installation die Mindestwandabstände einzuhalten.

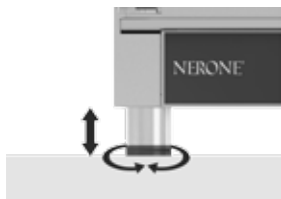
EINEN ABSTAND VON 10 CM AUF DEN SEITEN UND HINTER DEM OFEN EINHALTEN



ACHTUNG

Es kann heißer Dampf entweichen (es besteht Verbrennungsgefahr). Siehe auch Abschnitt 5.

1.6 POSITIONIERUNG UND EINSTELLUNG DER FÜSSE



Der Ofen muss in einer perfekt vertikalen Position aufgestellt werden. Bei Bedarf die Füße des Möbels einstellen.

Die Ebenheit mit einer Wasserwaage überprüfen.

Platzieren Sie den Ofen in eine perfekte horizontale Position, damit er korrekt arbeiten und das Wasser ordnungsgemäß abgeleitet werden kann. Es werden geräuschvolle Schwingungen des Motors vermieden.

2. ELEKTRISCHER ANSCHLUSS UND ERDUNG

2.1 STROMVERSORUNG



Die Installation und die elektrischen Anschlüsse müssen in Übereinstimmung mit den geltenden elektrischen Vorschriften durchgeführt werden. Diese Arbeiten müssen spezialisiertem und befugtem Personal laut einschlägiger Normen ausgeführt werden.

Wir lehnen jede Haftung für die Nichteinhaltung der derzeit geltenden Vorschriften in Bezug auf Elektrik ab.

Siehe elektrische Diagramme des Geräts am Ende dieses Handbuchs.

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 "Reinigung").

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.
- 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 Stecker des Ofens muss immer an eine fixe Steckdose angeschlossen werden.

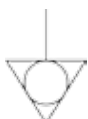
Der Stecker des Ofens darf nicht an ein Verlängerungskabel oder an einen Adapter angeschlossen werden.



ACHTUNG

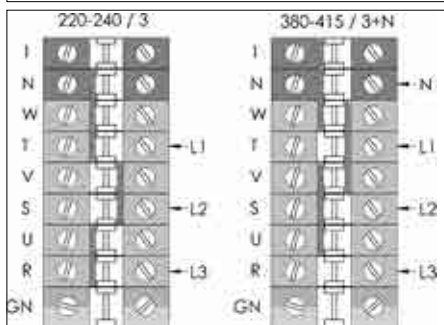
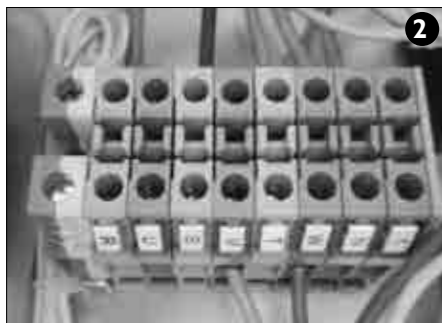
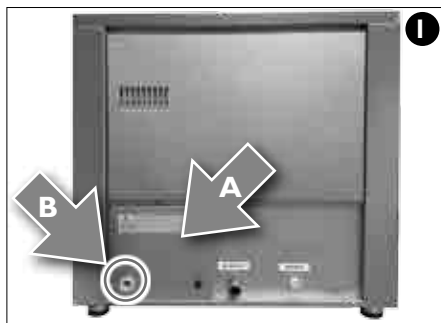
Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um jegliche Gefahr zu vermeiden

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.

2.3 ANSCHLUSS DES STROMKABELS



- 1/A) Die 4 Schrauben, die den Deckel am elektrischen Schaltkasten fixieren, aufschrauben und entfernen.
- 1/B) Das Versorgungskabel durch die Kabeldurchführung am Deckel stecken und fixieren.
- 3) Das Netzkabel an die Klemmen N - L1 - L2 - L3 anschließen.

3. VORBEREITUNG DES OFENS FÜR DIE ERSTE INBETRIEBNAHME

3.1 ERSTE REINIGUNG

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

3.2 INBETRIEBNAHME DES OFENS



ACHTUNG

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.

3.3 ANSCHLUSS DES WASSERNEZTES

- Den Ofen an das Wasserversorgungsnetz (Trinkwasser) mittels Schläuche und 3/4 Anschlüsse anschließen



ACHTUNG

Der Druck des Versorgungswassers muss zwischen 1,5 Bar und 2,5 Bar liegen. Es sollte ein Wasserenthärter am Zulauf installiert werden, damit die Wasserhärte unter 3°F gehalten wird. Die Verkalkung der Komponenten aufgrund der Nichtnutzung eines Entkalkers führt zu technischen Eingriffen, die nicht von der Garantie gedeckt werden. Der Anschluss an die Wasserversorgung muss immer über ein Sperrventil erfolgen.

3.4 ANSCHLUSS DES WASSERABFLUSSES

- Am Abfluss des Ofens muss ein Wasserverschluss mit Ø 30 mm angebracht werden.
- Den Wasserverschluss am Wasserabfluss mittels Rohre und Anschlussstücke mit Durchmesser Ø 30 mm anschließen.



ACHTUNG

Der Durchmesser des Abflusses darf nicht kleiner als Ø 30 mm sein.

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 unumgänglich, die inneren und äusseren Ofenteile täglich zu reinigen.



ACHTUNG

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 GARKAMMER

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



ACHTUNG

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 DEMONTAGE / GLASERSATZ VORNE.

4.4 REINIGUNG DES LÜFTERS

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 6.7 DEMONTAGE LÜFTERGEHÄUSE UND DEMONTAGE/WECHSEL DES LÜFTERS“

5. ALLGEMEINE RICHTLINIEN



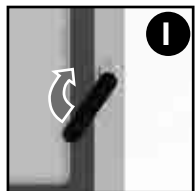
ACHTUNG

Es kann heißer Dampf entweichen (es besteht Verbrennungsgefahr).

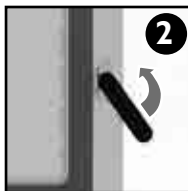
Benutzen Sie den Ofen ausschließlich zum Garen von Lebensmitteln.

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

Wenden Sie bei heißen Speisen geeignete Schutzmittel an.



Teilweise Öffnung der Tür



Komplette Öffnung der Tür

Um beim Öffnen der Tür den Austritt von Dampf zu vermeiden, **ist der Ofen mit einem Sicherheitssystem ausgestattet**, das die Öffnung der Tür in zwei Schritten ermöglicht:

- **Teilweises Öffnen mit Sicherheitssperre**; den Griff nach links drehen (1). Der Dampf entweicht auf den Seiten der Tür.
- **Vollständiges Öffnen der Tür**, indem der Griff nach links (1) (Mindestöffnung) und dann nach rechts (2) gedreht wird.



ACHTUNG

Das Gerät kann durch nicht weniger als achtjährige Kinder und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und ohne notwendige Kenntnis-

se verwendet werden, wenn sie überwacht werden oder nachdem sie Anweisungen im Bezug auf einen sicheren Betrieb und das Verständnis möglicher Gefahren erhalten haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Wartung ist vom Benutzer durchzuführen und soll nicht von Kindern ohne Überwachung vorgenommen werden.



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.



ACHTUNG

- **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 unter Verwendung des Griffs oder des Frontglases, sondern ergreifen sie ihn an den Seiten.
- **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 unvor-gesehen 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.



ACHTUNG

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.



ACHTUNG

Es müssen GEEIGNETE LEBENSMITTELBEHÄLTER für den Kontakt und die Lagerung von nicht verpackten Lebensmitteln verwendet werden. Den Hygienevorschriften für Lebensmittel sowie den vor Ort geltenden Vorschriften ist Folge zu leisten.



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

5.2 ABSTAND ZWISCHEN BLECHEN UND/ODER GITTERN

Zwischen den Ebenen muss ein geeigneter Platz gelassen werden, damit die warme Luft oberhalb und unterhalb der zu garenden Lebensmittel zirkulieren kann. Das garende Produkt darf nicht aus den Behältern oder Schüsseln austreten.

6. WARTUNG

Alle Wartungsarbeiten 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.



ACHTUNG

Alle Instandhaltungs- und Instandsetzungsarbeiten sind durch qualifizierte Techniker auszuführen!



ACHTUNG

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 REGELMÄSSIGE 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/-n.**
- Kontrollieren Sie **regelmäßig die Integrität der Türdichtung** des Ofens:

6.2 AUSTAUSCH DER TÜRDICHTUNG



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

Kontrollieren Sie **regelmäßig die Integrität der Türdichtung** des Ofens:

Für eine sorgfältige Reinigung des Ofens die Dichtung folgendermaßen entfernen:

- 1) Eine Ecke der Dichtung vorsichtig nach Innen ziehen und die Dichtung aus dem Sitz entnehmen.
- 2) Die Dichtung auswechseln

6.3 DEMONTAGE/AUSTAUSCH DES INNEREN GLASES

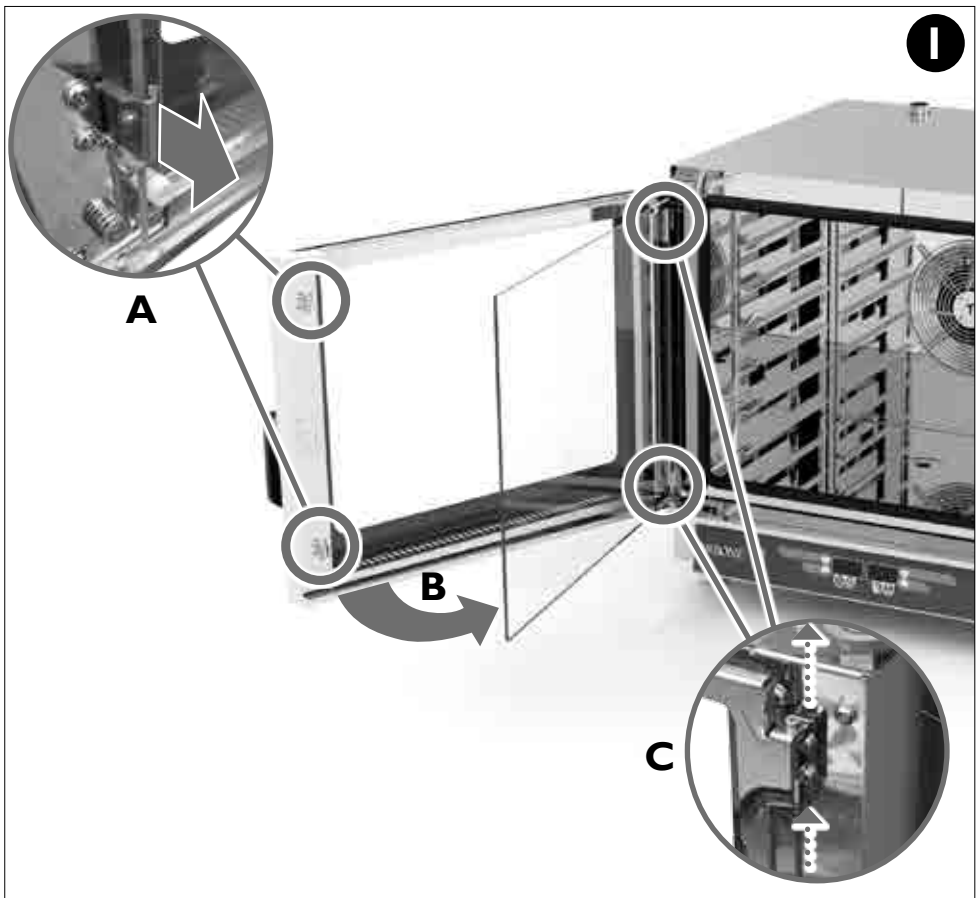
Im Falle einer Beschädigung und / oder bei Austausch der Frontscheibe sind die Glasteile sicherzustellen. Eine Dispersion in der Umwelt ist zu vermeiden. Achten Sie nach dem Glasbruch auf eine vorsichtige Handhabung des Glases, damit Sie sich nicht schneiden.

Schalten Sie den Ofen aus und trennen Sie ihn von der elektrischen Stromversorgung und warten Sie ab, dass der Ofen ausgekühlt ist.

Zur Erleichterung bei den Reinigungsarbeiten können die internen Gläser, aus denen die Tür besteht, demontiert werden.

- 1) Tür öffnen
- 1A) Die internen Federhaken des Glases aushaken.
- 1B) Auffalten
- 1C) Die beiden Schrauben der Scharnierhalterung des Innenglases mittels eines 3mm Inbusschlüssels und einem 7 mm Sechskantschlüssel abschrauben.
- 2) Die Schrauben herausziehen und dabei das von den Stiften befreite Innenglas festhalten.

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 DEMONTAGE / ERSATZ DER OFENTÜR

Schalten Sie den Ofen aus und trennen Sie ihn von der elektrischen Stromversorgung und warten Sie ab, dass der Ofen ausgekühlt ist.

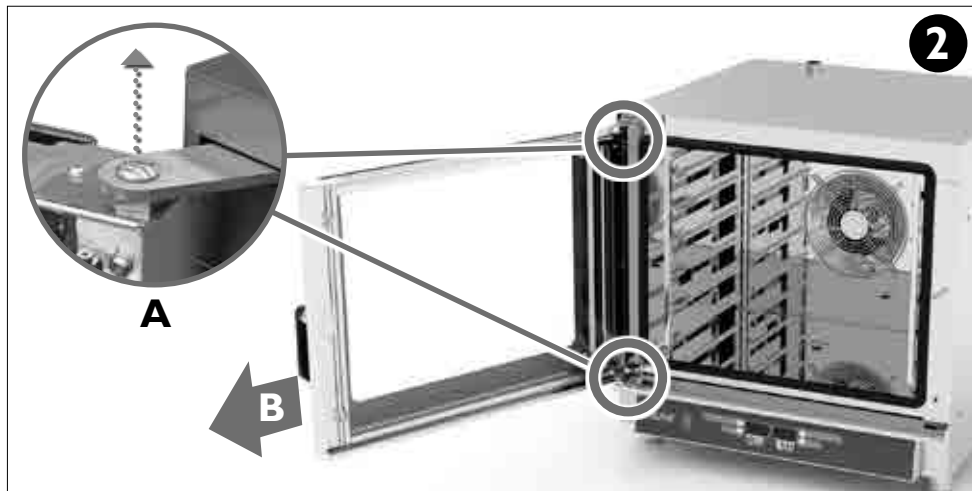
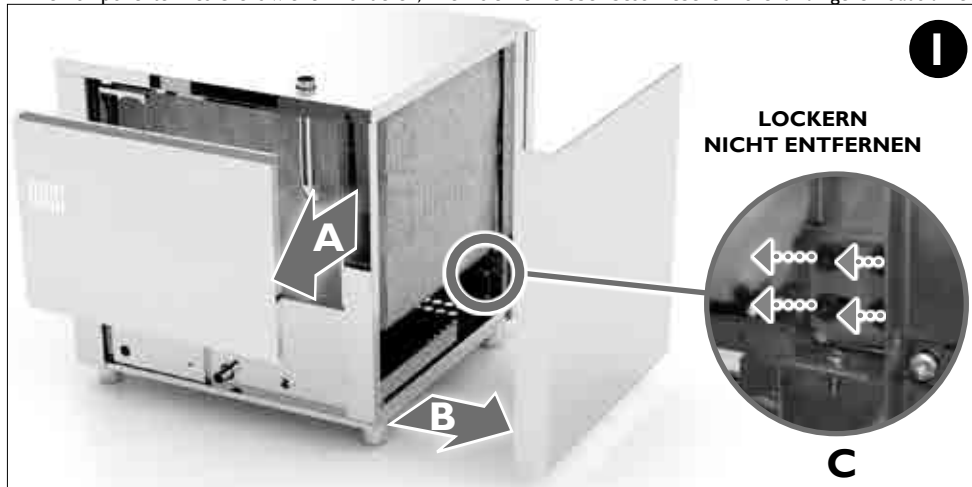


ACHTUNG

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; beachten Sie folgende Anweisungen.
- 1 A/B) Die Rückwand (A) und danach die Seitenwand auf der Türscharnierseite (B) des Ofens entfernen.
 - 1 C) Die innere Scharnierhalterung der Tür durch Lösen der 4 Schrauben mittels eines 5mm Imbusschlüssels lockern.
 - 2 A) Die oberen und unteren Sicherheitsschrauben der Ofenscharniere mit einem Schlitzschraubenzieher lösen, dabei muss die Tür festgehalten werden.
 - 2/B) Die Türe mit größter Vorsicht herausziehen.

Die Komponenten des Ofens wieder montieren, indem Sie die die oben beschriebene Prozedur umgekehrt ausführen.

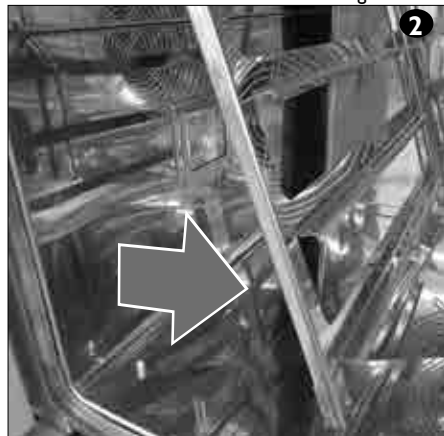
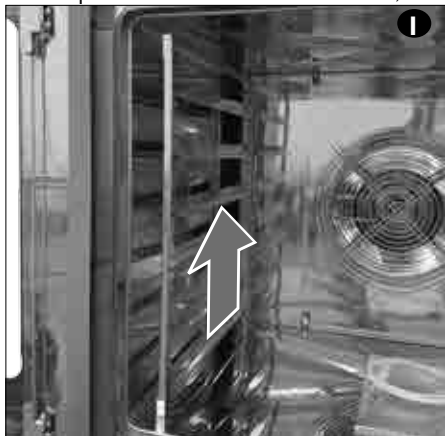


6.5 DEMONTAGE DER ZAHNSTANGEN (BACKBLECHHALTERUNGEN)

Schalten Sie den Ofen aus und trennen Sie ihn von der elektrischen Stromversorgung und warten Sie ab, dass der Ofen ausgekühlt ist.

- 1) Das seitliche Scharnier seitlich einige Zentimeter anheben und von den den Sperren, die am Boden der Garkammer vorhanden sind, befreien.
- 2) Etwa 30° in Richtung Zentrum der Garkammer neigen und aus den 2 Stiften, die sie auf der Decke der Garkammer fixieren, herausziehen.
- 3) Die Arbeiten mit der gegenüberliegenden Zahnstange wiederholen

Die Komponenten des Ofens wieder montieren, indem Sie die die oben beschriebene Prozedur umgekehrt ausführen.



6.6 LAMPENWECHSEL

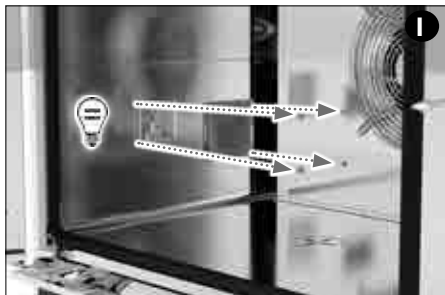
Schalten Sie den Ofen aus und trennen Sie ihn von der elektrischen Stromversorgung und warten Sie ab, dass der Ofen ausgekühlt ist.

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



ACHTUNG

Gefahr von elektrischen Schlägen und Verbrennungen!



- 1) Das Scharnier, das sich auf der Seite der zu wechselnden Lampe befindet, einige Zentimeter anheben und von den den Sperren, die am Boden der Garkammer vorhanden sind, befreien (Abbildung 1 Absatz 6.5).
- 2) Etwa 30° in Richtung Zentrum der Garkammer neigen und aus den 2 Stiften, die sie auf der Decke der Garkammer fixieren, herausziehen (Abbildung 2 Absatz 6.5).
- 3) Mit einem Kreuzschraubenzieher die vier Schrauben entfernen und die Lampendabdeckung abnehmen.
- 4) Die Glühbirne abschrauben und herausziehen.
- 5) Mit einem Kreuzschraubenzieher die vier Schrauben wieder anschrauben und die Lampendabdeckung wieder montieren.



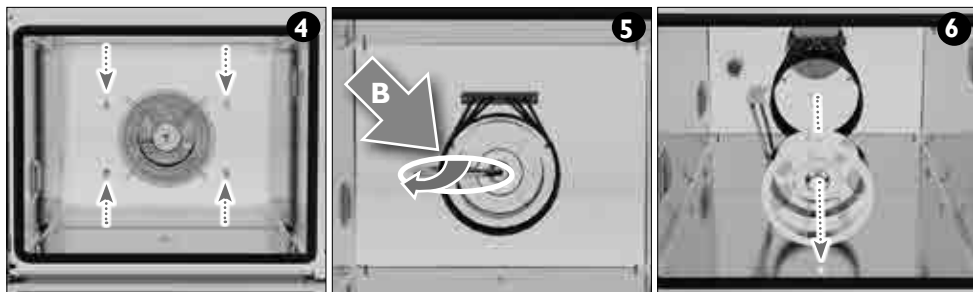
ACHTUNG

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

6.7 DEMONTAGE LÜFTERGEHÄUSE UND DEMONTAGE / AUSTAUSCH DES LÜFTERS

Schalten Sie den Ofen aus und trennen Sie ihn von der elektrischen Stromversorgung: Abarten bis sie abgekühlt ist und das Gebläse stillsteht.

- 1) Das Scharnier, das sich auf der Seite der zu wechselnden Lampe befindet, einige Zentimeter anheben und von den den Sperren, die am Boden der Garkammer vorhanden sind, befreien (Abbildung 1 Absatz 6.5).
- 2) Etwa 30° in Richtung Zentrum der Garkammer neigen und aus den 2 Stiften, die sie auf der Decke der Garkammer fixieren, herausziehen (Abbildung 2 Absatz 6.5).
- 3) Die Arbeiten mit der gegenüberliegenden Zahnstange wiederholen und die Stange entfernen.
- 4) Die vier Sperrzähne, die das Lüftergehäuse am Boden und auf der Decke der Garkammer fixieren, manuelle lösen.
- 5) **Das Lüftergehäuse vorsichtig entfernen.**
- 5B) Wenn der Ofen mit der Funktion „Dampf“ ausgestattet ist, die 3 Schrauben, die das Wasserzulaufrohr am unteren Teil der Garkammer lösen, danach nach unten drehen und den Lüfter befreien.
- 6) Die Mutter M5, die den Lüfter am Motor fixiert, mittels eines 8 mm Sechskantschlüssels abschrauben und den Lüfter abziehen.

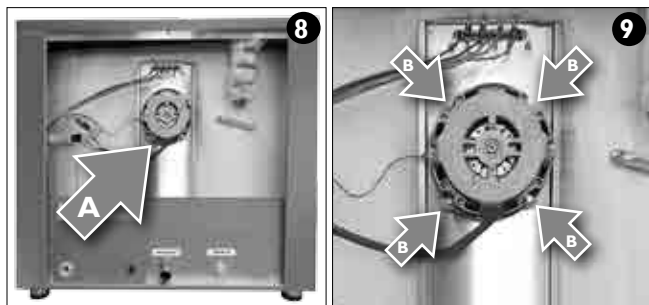


Die Komponenten des Ofens wieder montieren, indem Sie die die oben beschriebene Prozedur umgekehrt ausführen.

6.8 DEMONTAGE / AUSTAUSCH LÜFTERAGGREGAT

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

- 1) Das Scharnier, das sich auf der Seite der zu wechselnden Lampe befindet, einige Zentimeter anheben und von den den Sperren, die am Boden der Garkammer vorhanden sind, befreien (Abbildung 1 Absatz 6.5).
- 2) Etwa 30° in Richtung Zentrum der Garkammer neigen und aus den 2 Stiften, die sie auf der Decke der Garkammer fixieren, herausziehen (Abbildung 2 Absatz 6.5).
- 3) Die Arbeiten mit der gegenüberliegenden Zahnstange wiederholen und die Stange entfernen.
- 4) Die vier Sperrzähne, die das Lüftergehäuse am Boden und auf der Decke der Garkammer fixieren, manuelle lösen.
- 5) **Das Lüftergehäuse vorsichtig entfernen.**
- 5B) Wenn der Ofen mit der Funktion „Dampf“ ausgestattet ist, die 3 Schrauben, die das Wasserzulaufrohr am unteren Teil der Garkammer lösen, danach nach unten drehen und den Lüfter befreien.
- 6) Die Mutter, die den Lüfter am Motor fixiert, abschrauben und den Lüfter abziehen.
- 7) Die Rückwand des Ofens demontieren.
- 8A) Den Motor von der Stromversorgung trennen.
- 9B) Die vier M6 Schrauben mit dem 10 mm. Steckschlüssel entfernen.
- 10) **Den Motor vorsichtig entnehmen.**

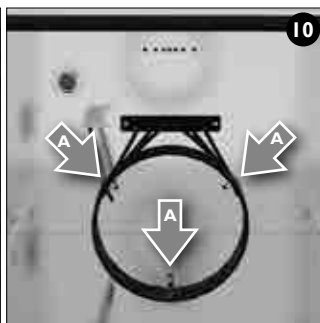
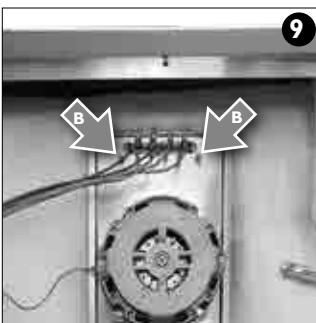


Die Komponenten des Ofens wieder montieren, indem Sie die die oben beschriebene Prozedur umgekehrt ausführen.

6.9 AUSTAUSCH DER HEIZELEMENTE

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

- 1) Das Scharnier, das sich auf der Seite der zu wechselnden Lampe befindet, einige Zentimeter anheben und von den den Sperren, die am Boden der Garkammer vorhanden sind, befreien (Abbildung 1 Absatz 6.5).
- 2) Etwa 30° in Richtung Zentrum der Garkammer neigen und aus den 2 Stiften, die sie auf der Decke der Garkammer fixieren, herausziehen (Abbildung 2 Absatz 6.5).
- 3) Die Arbeiten mit der gegenüberliegenden Zahnstange wiederholen und die Stange entfernen.
- 4) Die vier Sperrzähne, die das Lüftergehäuse am Boden und auf der Decke der Garkammer fixieren, manuelle lösen.
- 5) **Das Lüftergehäuse vorsichtig entfernen.**
- 5B) Wenn der Ofen mit der Funktion „Dampf“ ausgestattet ist, die 3 Schrauben, die das Wasserzulaufrohr am unteren Teil der Garkammer lösen, danach nach unten drehen und den Lüfter befreien.
- 6) Die Mutter, die den Lüfter am Motor fixiert, abschrauben und den Lüfter abziehen.
- 7) Die Rückwand des Ofens demontieren.
- 8A/B) Den Widerstand / die Widerstände von der elektrischen Anlage trennen.
- 9A) Die 3 Schrauben, die den Widerstand am Ofenboden befestigen, entfernen.
- 10) Den Widerstand aus der Garkammer entfernen.



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

6.10 VERHALTEN BEI STÖRUNGEN ODER LÄNGERER INAKTIVITÄT

- Schalten Sie den Ofen aus und trennen Sie ihn von der elektrischen Stromversorgung:
- Bei der mechanischen Version alle Drehknöpfe auf der Blende auf Null stellen, während bei digitalen Öfen die Stromversorgung durch Drücken auf „0“ der Starttaste getrennt werden muss.
- 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.



ACHTUNG

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

7.2 ERSATZTEILBESTELLUNG

Bei der Bestellung von Ersatzteilen ist Folgendes anzugeben:

- Modell des Artikels
- Seriennummer des Artikels
- Anzahl gebrauchte Stücke

Eventualmente allegare una foto del particolare da ordinare.

Allgemeine Produktinformationen:

code OVEjzk (Identifizierung der einzelnen speziellen Code der Familie OFEN)

"OVE" PRODUKTTYP

Möglichkeiten

OVE = OFEN / FORNI

"j" Größe (KAPAZITÄT) von EUT

Möglichkeiten

04TM = 4 Bleche

05TM = 5 Bleche

06TM = 6 Bleche

07TM = 7 Bleche

10TM = 10 Bleche

"k" Zusätzliche Konfiguration von EUT

Möglichkeiten

0M Ofen mit mechanischer Steuerung

0E Forno a comandi elettronici

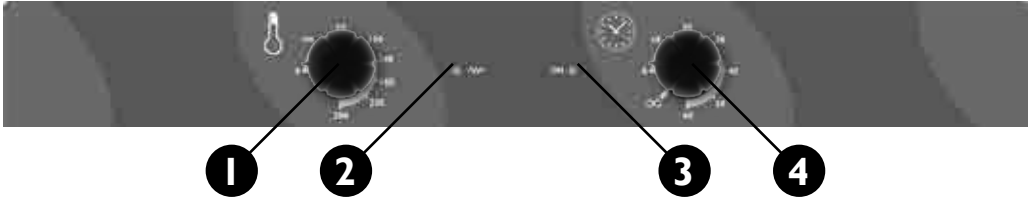
1E Forno a comandi elettronici 2 display 1 motore

1M Ofen mit mechanischer Steuerung und grill

2M Ofen mit mechanischer Steuerung und mit Stärkung

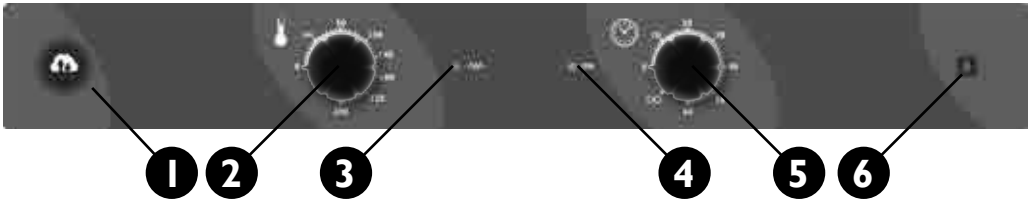
8. PANNELLI COMANDO MECCANICI MECHANIC CONTROL PANELS PANNEAU DE COMMANDE MÉCANIQUE MECHANISCHE REGLER PANEL DE CONTROL MECÁNICA

لوحات التحكم الميكانيكية



LEGENDA / LEGEND

	IT	EN	FR	DE	AR
1	MANOPOLA TEMPERATURA	TEMPERATURE KNOB	BOUON TEMPÉRATURE	TEMPERATURKNOPF	مقبض درجة الحرارة
2	SPIA RESISTENZA	LIGHT "HEATER ELEMENTS"	VOYANT "CHAUFFAGE ELECTRIQUE"	LICHT HEIZELEMENTE	ضوء بيان للمقاومة
3	SPIA "ON"	LIGHT "ON"	VOYANT "ON"	LICHT "ON"	ضوء بيان "الفتح"
4	MANOPOLA TEMPO	TIME KNOB	BOUON TIME	ZEITKNOPF	مقبض وقت



LEGENDA / LEGEND

	IT	EN	FR	DE	AR
1	APERTURA CAMINO	CHIMNEY OPEN	FEU OUVERT	RAUCHABFÜHRUNGS	فتح المدخنة
2	MANOPOLA TEMPERATURA	TEMPERATURE KNOB	BOUON TEMPÉRATURE	TEMPERATURKNOPF	مقبض درجة الحرارة
3	SPIA RESISTENZA	LIGHT "HEATER ELEMENTS"	VOYANT "CHAUFFAGE ELECTRIQUE"	LICHT HEIZELEMENTE	ضوء بيان للمقاومة
4	SPIA "ON"	LIGHT "ON"	VOYANT "ON"	LICHT "ON"	ضوء بيان "الفتح"
5	MANOPOLA TEMPO	TIME KNOB	BOUON TIME	ZEITKNOPF	مقبض وقت
6	INIEZIONE H ₂ O	H ₂ O INJECTION	INJECTION DE H ₂ O	H ₂ O EINSPRITZ	حقن بخار الماء H ₂ O

9. DIGITALES BEDIENPANEEL DIGITALE NERONE ÖFEN

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, der Set Point und/oder Zeiten zyklisch und 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

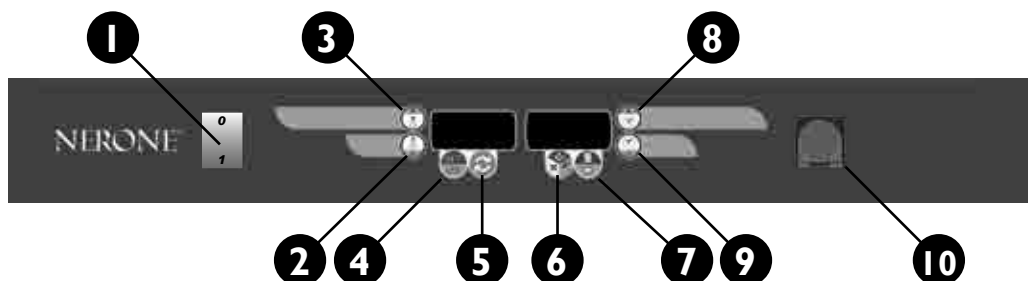
2 x 4 Zeichen, Nr. 14 Symbole, zur Anzeige der Ausgangsstatus; wird verwendet, um die Eingängen, die Sollwerte, die Parameter und ihre Werte, die Alarmer, die Funktionen, die Status usw. anzuzeigen.

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.



Funktionen





- 1 - **VERSORGUNG 0 / 1**
- 2 - **VERRINGERUNG DER TEMPERATUR - ΔT**
- 3 - **ERHÖHUNG DER TEMPERATUR - ΔT**
- 4 - **ON/OFF - H₂O - EINSTELLUNG**
- 5 - **VORHEIZEN- START - STOP - GARZYKLUS**
- 6 - **H₂O-EINSPRITZUNG - GAREN MIT KERNTEMPORATURFÜHLER - KÜHLUNG**
- 7 - **RÉZEPTE - EINSCHALTEN DER LICHTER IM GARRAUM**
- 8 - **ZEITERHÖHUNG - NADEL**
- 9 - **ZEITVERRINGERUNG - NADEL**
- 10- **ANSCHLUSS FÜR KERNTEMPORATURFÜHLER**

Funktion der Tastatur und Benutzerschnittstelle



Durch Drücken der Taste (1) „**ALIMENTAZIONE 0/1**“ geht der Ofen in „**STANDBY**“ über, bis er erneut aktiviert wird.



Das Gerät wird aktiviert, indem Sie die Taste (4) „**ON/OFF - PARAMETEREINSTELLUNG**“  **SET** drücken; Es ist möglich die Garfunktionen schnell einzustellen und den Garzyklus zu starte.

Es können 5 Parameter eingesellt werden:




1.  Gartemperatur
2.  Garzeit
3.  Temperatur Abschaltadel (wo vorgesehen)
4.  Menge des Wasserflusses (über den Prozentsatz des Einspritzzyklus) (wo vorgesehen)
5. ΔT° ΔT° Differenztemperatur

Einstellung der manuellen Parameter

Durch Drücken der Tasten (3-2) UP  DOWN  kann die Gartemperatur, die am linken Display angezeigt wird, eingestellt werden.





Durch Drücken der Tasten (8-9) UP  DOWN  (unendliche Zeitdauer „INF“ Taste (9) DOWN  unter Null) kann die Garzeit eingestellt werden.

EINSTELLUNG DER H₂O-EINSPRITZUNG

Bei der ersten Programmierung die Taste (4) „ON/OFF - PARAMETEREINSTELLUNG“  SET drücken; es erscheint die Funktion „H₂O-Einspritzung“ (Am linken Display erscheint „H₂O“, am rechten Display erscheint der Prozentsatz der Einspritzung), die mit den Tasten(8-9) UP  DOWN  von off = ausgeschaltet bis 100 = maximal eingestellt werden kann.

Wenn während der Garphase die Taste (6) „H₂O-Einspritzung - GAREN MIT KERNSONDE - KÜHLUNG“  gedrückt wird, kann Wasser manuell eingespritzt werden.

Garen mit Kerntemperatursonde und $\Delta^{\circ}\text{T}$

Bei der manuellen Einstellung der Parameter, stellt der Ofen durch Drücken der Taste (6) „GAREN MIT KERNSONDE - H₂O-EINSPRITZUNG - KÜHLUNG“  auf Garen mit Kernsonde um. In diesem Betriebsmodus zeigt das rechte Display nicht mehr die Gardauer, sondern die Nadeltemperatur an; Neben dem Wert **erscheint der Buchstabe „c“**, der für Kerntemperatur steht. Durch Drücken der Tasten (8-9) UP  DOWN  kann die Nadeltemperatur eingestellt werden. Wird der eingestellte Wert erreicht, beendet der Ofen den Garvorgang. Durch erneutes Drücken der Taste (6) „GAREN MIT KERNSONDE - H₂O-EINSPRITZUNG - KÜHLUNG“  schaltet der Ofen in den Betriebsmodus „Differenztemperatur - $\Delta^{\circ}\text{T}$ “ um. Dieser Modus wird durch den Buchstaben „D“ angezeigt. In diesem Betriebsmodus zeigt das linke Display nicht mehr die absolute Temperatur, sondern die Temperatur „ $\Delta^{\circ}\text{T}$ “ an (Temperaturwert, der durch den Temperaturfühler während des Garens zu der gemessenen Kerntemperatur hinzugefügt wird).

Das Ende der Garzeit wird durch den eingestellten Wert definiert und im Kern des Produktes über die Nadelsonde erfasst.


Durch Drücken der Tasten (3-2) UP  DOWN  kann der gewünschte Wert $\Delta^{\circ}\text{T}$ eingestellt werden. Die Temperatur für das Garende durch die Nadelsonde wird laut vorhergehendem Absatz eingestellt.

Garzyklus

In dieser Phase wird das Garen je nach eingestellten Parametern beendet.

Nachdem die Parameter durch Drücken der Taste (5) „START/PAUSE GARZYKLUS“  eingestellt wurden, startet der Ofen im Vorheizmodus bis die eingestellte Temperatur in der Garkammer erreicht wird. Durch Drücken der Taste (5) „START/PAUSE GARZYKLUS“  kann das Garen auch gestartet werden, bevor die eingestellte Temperatur erreicht wird. Andernfalls wird beim Erreichen der eingestellten Temperatur ein Signalton abgegeben und es erscheint „START“ am Display. Wenn Sie nun die Taste (5) „START/PAUSE GARZYKLUS“  drücken, startet der Garzyklus.

Wird während der Garphase die Taste (5) „START/PAUSE GARZYKLUS“  gedrückt, wird der Zyklus gestoppt und man kehrt zu den ursprünglichen Einstellungen zurück.

Durch Drücken der Taste (7) „EINSCHALTEN DER LICHTER IM GARRAUM - REZEPTE“  während der Gar- oder Vorheizphase können die Lichter in der Garkammer eingeschaltet werden.

Bei Differenzgaren ist der Vorwärmzyklus deaktiviert.

Garende und Änderung der Parameter während des Betriebs oder dem Vorwärmen

Durch Drücken der Tasten (3-2) UP DOWN und der Tasten (8-9) UP DOWN während der Vorheiz- oder Garphase können die voreingestellten Werte geändert werden; Durch Drücken der Taste (4) „**ON/OFF - PARAMETEREINSTELLUNGEN**“ SET kann die H₂O-Einspritzung geändert werden.

Der Ofen kehrt 5 Sekunden nachdem letzten Drücken der Taste in den Modus „Vorheizen oder Garen“ zurück. In diesem Fall übernimmt der Ofen die neu eingestellten Parameter

Am Ende des Garvorgangs gibt der Ofen ein akustisches Signal ab und es erscheint die Meldung „FINE“. Nun können Sie:

- 1) Den Zyklus erneut starten. Hierzu die Taste (5) „**START/PAUSE GARZYKLUS**“ gedrückt halten;
- 2) Durch Öffnen und Schließen der Tür zu den Gareinstellungen zurückkehren;;
- 3) Den Ofen durch die offen stehende Tür und durch Drücken der Taste (6) „**KÜHLUNG - GAREN MIT KERNSONDE - H₂O-EINSPRITZUNG**“ abkühlen lassen; werden 80° erreicht, wird die Hauptseite wieder angezeigt.



Rezepte

Einstellung und Änderung eines Rezeptes

Im Rezeptmenü können bis zu 10 verschiedene Kombinationen an Garparametern gespeichert werden:

- A - ΔT° Sollwert Kernsonde und Differential
- B - Zeitschaltuhr Stunden/Minuten
- C - Wasserdosierung
- D - Temperatur Garkammer und Kerntemperatursonde

Durch Drücken der Taste (7) „**REZEPTE - EINSCHALTEN DER LICHTER IM GARRAUM**“ geht die Schnittstelle auf den **Auswahl-/Rezepteinstellungsmodus** über und am Display wird das Symbol „Sparbüchse“ angezeigt, um dem Benutzer die durchgeführte Auswahl anzuzeigen. Mittels der Tasten (3-2) UP DOWN können die Rezepte der Reihe nach durchgeblättert werden. Sie werden durch die Buchstaben „R“ und „N“ und die Rezeptnummer (von 1 bis 10) angezeigt. Bei Auswahl eines Rezeptes werden seine Parameter hintereinander angezeigt. Wenn ein Rezept noch nicht eingestellt wurde, dann wird auf dem Display „00.“ angezeigt.

Wird einmal das gewünschte Rezept angezeigt, können Sie durch Drücken der Taste (4) „**PARAMETEREINSTELLUNGEN - ON/OFF**“ SET auf die Seite zugreifen, auf der die veränderbaren Einstellungen angezeigt werden, wie bei der manuellen Einstellungen (Absatz „manuelle Parametereinstellung“); Wenn Sie die Taste (5) „**START/PAUSE GARZYKLUS**“ gedrückt halten, können die Einstellungen, auch durch Überschreiben von bestehenden Parametern, gespeichert werden.

Garzyklus mit Rezept

Durch Drücken der Taste (7) „**REZEPTE - EINSCHALTEN DER LICHTER IM GARRAUM**“ gelangen Sie zu den Rezepten. Mittels der Tasten (8-9) UP DOWN können Sie das gewünschte Rezept auswählen. Durch Drücken der Taste (5) „**START/PAUSE GARZYKLUS**“ wird automatisch der eingestellte Garzyklus aktiviert..

ÖFEN

4 Bleche

FEM04NEMIDGNV

Elektrischer Ofen mit 4 Backblechen und mechanischer Konvektion

FEM04NEMIDGNVH2O

Elektrischer Ofen mit 4 Backblechen und mechanischer Dampf-Konvektion

FEDL04NEMIDV

Elektrischer Ofen mit 4 Backblechen und digitaler Konvektion

FEDL04NEMIDVH2O

Elektrischer Ofen mit 4 Backblechen und digitaler Dampf-Konvektion

5 Bleche

FEM05NEMIDGNV

Elektrischer Ofen mit 5 Backblechen und mechanischer Konvektion

FEM05NEMIDGNVH2O

Elektrischer Ofen mit 5 Backblechen und mechanischer Dampf-Konvektion

FEDL05NEMIDV

Elektrischer Ofen mit 5 Backblechen und digitaler Konvektion

FEDL05NEMIDVH2O

Elektrischer Ofen mit 5 Backblechen und digitaler Dampf-Konvektion

6 Bleche

FEM06NEMIDGNV

Elektrischer Ofen mit 6 Backblechen und mechanischer Konvektion

FEM06NEMIDGNVH2O

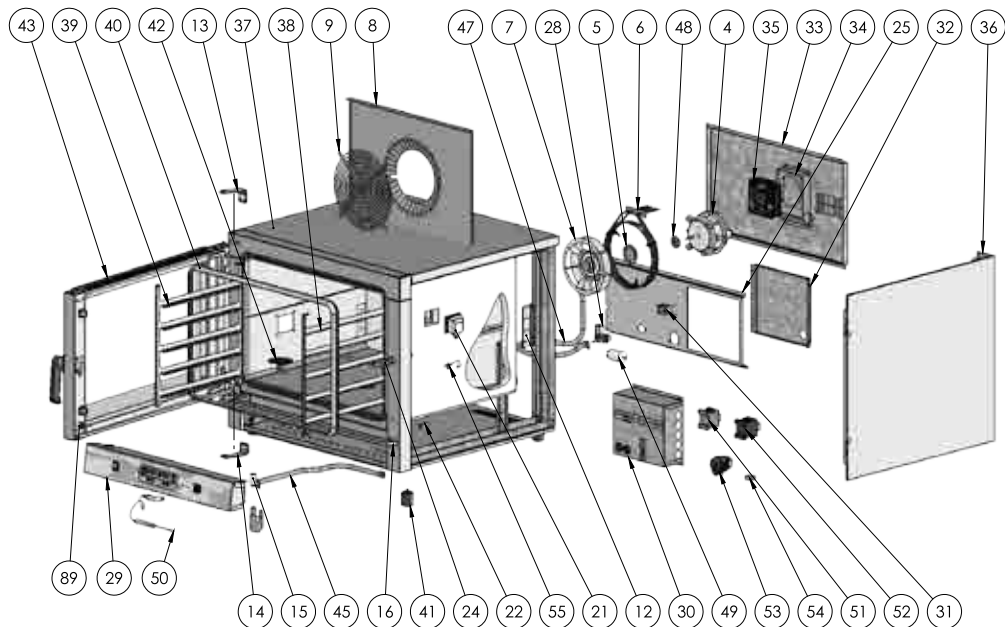
Elektrischer Ofen mit 6 Backblechen und mechanischer Dampf-Konvektion

FEDL06NEMIDV

Elektrischer Ofen mit 6 Backblechen und digitaler Konvektion

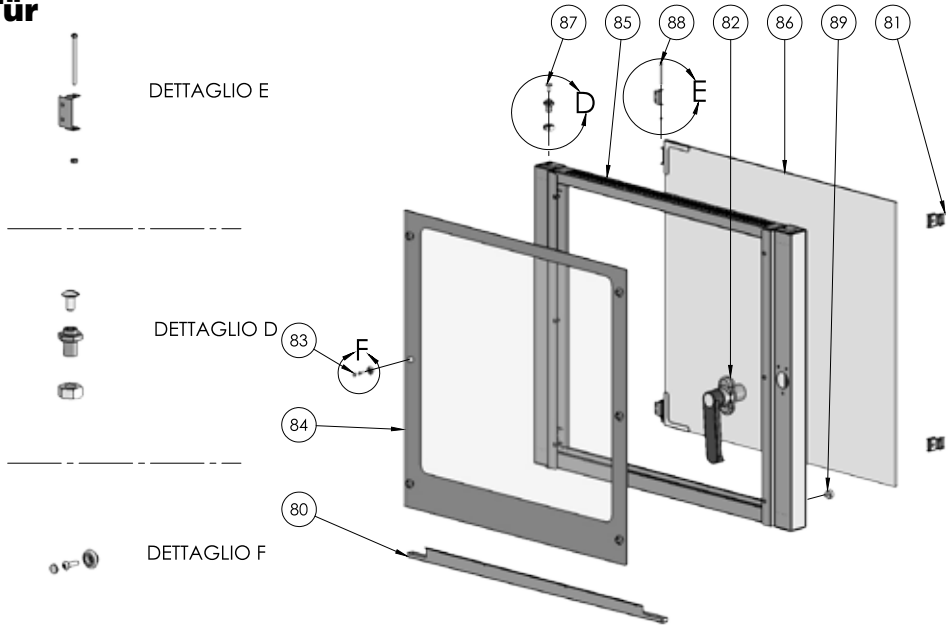
FEDL06NEMIDVH2O

Elektrischer Ofen mit 6 Backblechen und digitaler Dampf-Konvektion

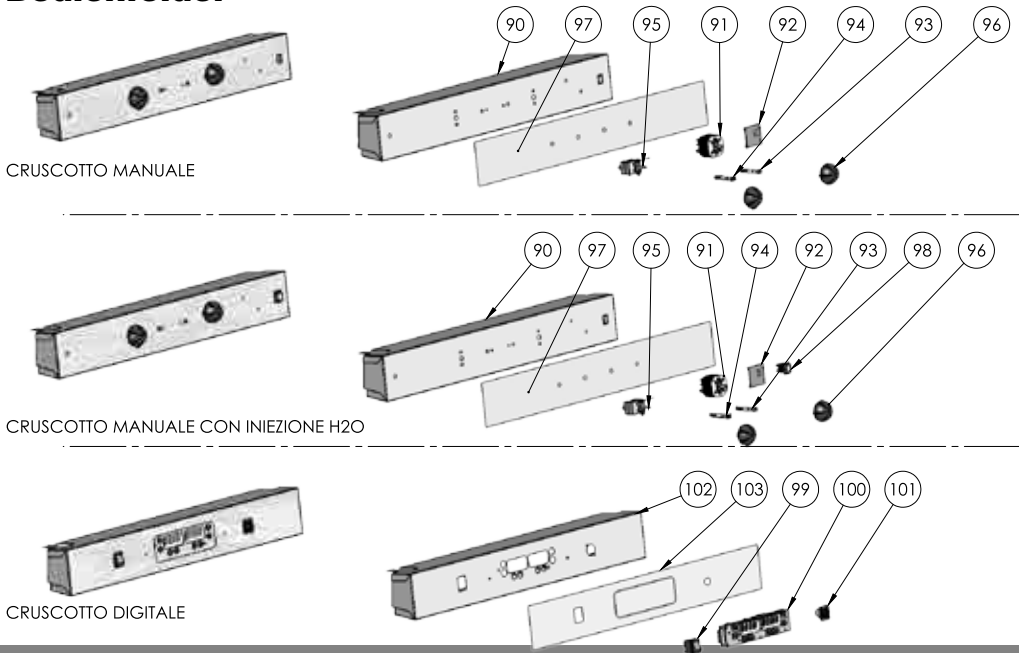


ÖFEN

Tür



Bedienfelder



ÖFEN

4 Bleche

Nr.	BESCHREIBUNG 4B	MENGE
4	MOTOR (120W) MFA80H25-VA 230-50/60/1 2P DR ITP +	1
5	DICHTUNGSHALTERUNG MOTORWELLE	1
6	WIDERSTAND 2700W	1
7	VENTILATOR D200 H43 7 VENTILATORSCHAUFELN	1
8	VOLLSTÄNDIGE ZUFUHRINNE 4T	1
9	FLACHES EDELSTAHLGITTER D. 280	1
12	HALTERUNGSBUGEL STARTKONDENSATOR	1
13	OBERE TURHALTERUNG	1
14	UNTERE TURHALTERUNG	1
15	VERBINDUNG FÜR TÜR-TROPFBLECH	1
16	KONDENSAT-SAMMELWANNE	1
21	LAMPENFASSUNG MIT LAMPE	2
22	MIKROSCHALTER OFENTÜR	1
24	ZAPFEN TÜRVERSCHLUSS	1
25	UNTERER HINTERER VERSCHLUSS	1
28	EINZELNES ELEKTROVENTIL EV SERIE R 3/4 M	1
31	SICHERHEITSTHERMOSTAT 40-335° S/POS.	1
32	ELEKTRISCHER DECKEL	1
33	BELÜFTETER RÜCKENTEIL 4T	1
34	HALTERUNG HINTERER VENTILATOR	1
35	VENTILATOR 120X120 H 38 85°C	1
36	AUSSENSEITE 4T	2
37	AUSSENABDECKUNG	1
38	HALTERUNG 4 BACKBLECHE 5T RECHTS	1
39	HALTERUNG 4 BACKBLECHE 5T LINKS	1
40	TURDICHTUNG 4 T L.2154mm	1
41	SCHWARTE ZYLINDERFÖRIGER FUSS FÜR OFEN	4
42	ABFLUSSGITTER	1
43	VOLLSTÄNDIGE TÜR 4 T	1
45	KONDENSAT-ABFLUSSROHR 11x19 L.500 mm	1
47	VERSORGUNGSROHR DAMPFZUFÜHRUNG IM UNTEREN BEREICH D.11x19 L.640mm	1
48	DICHTUNG MOTORWELLE	2
49	STARTKONDENSATOR 6,3 µf	1
50	NADELSONDE	1
51	MAGNETSCHALTER 9A 4P AC1 220/230V	1
52	MAGNETSCHALTER 25A 4P AC1 220/230V	1
53	ZEITSCHALTUHR ZYKLUSUMKEHR 230V50HZ (MECHANISCHER OFEN)	1
54	MINIRELAIS 4051	1
55	TEMPERATURFUHLER	1
80	KONDENSATSAMMLER TÜR	1
81	ÖFFNUNGSKIT INNERE VERGLASUNG	1
82	GRIFF-BAUSATZ	1
83	BEFESTIGUNGSKIT GLAS AUSSENSEITE TÜR	1
84	AUSSENVERGLASUNG 4T ANTHRAZITFARBENER SIEBDRUCK (EINSCHL. SCHRAUBEN)	1
85	GESCHWEISSTER TÜRRAHMEN 4T	1
86	INNENVERGLASUNG (EINSCHLIESSLICH WINKELEISEN)	1
87	BUCHSENKIT FÜR TÜR (BUCHSE + HALBRUNDSCHRAUBEN M8x16 AUS EDELSTAHL + EDELSTAHLMUTTER M12)	1
88	SCHARNIERKIT FÜR TÜR (BUGEL+ SCHRAUBEN M4x50 AUS EDELSTAHL + EDELSTAHLMUTTER M4)	1
89	MAGNET AUF TÜR	1
90	BEDIENFELD MECHANISCHE STEUERUNGEN	1
91	ZEITSCHALTUHR 60 MINUTEN (MECHANISCHER OFEN)	1
92	SUMMER FÜR ZEITSCHALTUHR (MECHANISCHER OFEN)	1
93	GRÜNE SIGNALLEUCHE 09 SIGNALLICHT	1
94	ORANGE SIGNALLEUCHE 09 SIGNALLICHT	1
95	EINSTELLBARES THERMOSTAT 50-280° M. ABD.	1
96	EINSTELCKNÖPFE	1
97	SIEBDRUCK MANUELLES BEDIENFELD + H2O	1
98	DRUCKKNOPF WASSEREINSPRITZUNG (MECHANISCHER OFEN)	1
99	BIPOLARER LEUCHTSCHALTER 16A	1
100	OFENKARTE 2 DISPLAY	1
101	STECKVERBINDER (STECKER) FÜR NADELSONDE	1
102	BEDIENFELD DIGITALE STEUERUNGEN	1
103	SIEBDRUCK DIGITALES BEDIENFELD	1

ÖFEN

5 Bleche

Nr.	BESCHREIBUNG 5B	MENGE
4	MOTOR (120W) MFA80H25-VA 230-50/60/1 2P DR ITP +	1
5	DICHTUNGSHALTERUNG MOTORWELLE	1
6	„WIDERSTAND 3F 2X2500W D.E-235 5.000 W TOT“	2
7	VENTILATOR D200 H80 7 VENTILATORSCHAUFELN	2
8	VOLLSTÄNDIGE ZUFUHRRIINNE 5T	1
9	FLACHES EDELSTAHLGITTER D. 280	1
12	HALTERUNGSBÜGEL STARTKONDENSATOR	1
13	OBERE TURHALTERUNG	1
14	UNTERE TURHALTERUNG	1
15	VERBINDUNG FÜR TUR-TROPFBLECH	1
16	KONDENSAT-SAMMELWANNE	1
21	LAMPENFASSUNG MIT LAMPE	2
22	MIKROSCHALTER OFENTÜR	1
24	ZAPFEN TÜRVERSCHLUSS	1
25	UNTERER HINTERER VERSCHLUSS	1
28	EINZELNES ELEKTROVENTIL EV SERIE R 3/4 M	1
31	SICHERHEITSTHERMOSTAT 40-335° S/POS.	1
32	ELEKTRISCHER DECKEL	1
33	BELÜFTETER RÜCKENTEIL 5T	1
34	HALTERUNG HINTERER VENTILATOR	1
35	VENTILATOR 120X120 H 38 85°C	1
36	AUSSENSEITE 5T	2
37	AUSSENABDECKUNG	1
38	HALTERUNG 5 BACKBLECHE 5T RECHTS	1
39	HALTERUNG 5 BACKBLECHE 5T LINKS	1
40	TURDICHTUNG 5 T L.2318mm	1
41	SCHWARZE ZYLINDERFÖRIGER FUSS FÜR OFEN	4
42	ABFLUSSGITTER	1
43	VOLLSTÄNDIGE TUR 5 T	1
45	KONDENSAT-ABFLUSSROHR 11x19 L.500 mm	1
47	VERSORGUNGSROHR DAMPFZUFÜHRUNG IM UNTEREN BEREICH D.11x19 L.640mm	1
48	DICHTUNG MOTORWELLE	2
49	STARTKONDENSATOR 6,3 µf	1
50	NADELSONDE	1
51	MAGNETSCHALTER 9A 4P AC1 220/230V	1
52	MAGNETSCHALTER 25A 4P AC1 220/230V	1
53	ZEITSCHALTUHR ZYKLUSUMKEHR 230V50HZ (MECHANISCHER OFEN)	1
54	MINIRELAIS 4051	1
55	TEMPERATURFUHLER	1
80	KONDENSATSAMMLER TUR	1
81	ÖFFNUNGSKIT INNERE VERGLASUNG	1
82	GRIFF-BAUSATZ	1
83	BEFESTIGUNGSKIT GLAS AUSSENSEITE TÜR	1
84	AUSSENVERGLASUNG 5T ANTHRACITFARBENER SIEBDRUCK (EINSCHL. SCHRAUBEN)	1
85	GESCHWEISSTER TÜRRAHMEN 5T	1
86	INNENVERGLASUNG (EINSCHLIESSLICH WINKELEISEN)	1
87	BUCHSENKIT FÜR TÜR (BUCHSE + HALBRUNDSCHRAUBEN M8x16 AUS EDELSTAHL + EDELSTAHLMUTTER M12)	1
88	SCHARNIERKIT FÜR TÜR (BÜGEL+ SCHRAUBEN M4x50 AUS EDELSTAHL + EDELSTAHLMUTTER M4)	1
89	MAGNET AUF TÜR	1
90	BEDIENFELD MECHANISCHE STEUERUNGEN	1
91	ZEITSCHALTUHR 60 MINUTEN (MECHANISCHER OFEN)	1
92	SUMMER FÜR ZEITSCHALTUHR (MECHANISCHER OFEN)	1
93	GRÜNE SIGNALLEUCHE 09 SIGNALLICHT	1
94	ORANGE SIGNALLEUCHE 09 SIGNALLICHT	1
95	EINSTELLBARES THERMOSTAT 50-280° M. ABD.	1
96	EINSTELCKNOPFE	1
97	SIEBDRUCK DIGITALES BEDIENFELD	1
98	DRUCKKNOPF WASSEREINSPRITZUNG (MECHANISCHER OFEN)	1
99	BIPOLARER LEUCHTSCHALTER 16A	1
100	OFENKARTE 2 DISPLAY	1
101	STECKVERBINDER (STECKER) FÜR NADELSONDE	1
102	BEDIENFELD DIGITALE STEUERUNGEN	1
103	SIEBDRUCK MANUELLES BEDIENFELD + H2O	1

ÖFEN

6 Bleche

Nr.	BESCHREIBUNG 6B	MENGE
4	MOTOR (120W) MFA80H25-VA 230-50/60/1 2P DR ITP +	1
5	DICHTUNGSHALTERUNG MOTORWELLE	1
6	WIDERSTAND C2400W	1
7	VENTILATOR D200 H80 7 VENTILATORSCHAUFELN	1
8	VOLLSTÄNDIGE ZUFUHRINNE 6T	1
9	FLACHES EDELSTAHLGITTER D. 280	1
12	HALTERUNGSBUGEL STARTKONDENSATOR	1
13	OBERE TURHALTERUNG	1
14	UNTERE TURHALTERUNG	1
15	VERBINDUNG FÜR TÜR-TROPFBLECH	1
16	KONDENSAT-SAMMELWANNE	1
21	LAMPENFASSUNG MIT LAMPE	2
22	MIKROSCHALTER OFENTÜR	1
24	ZAPFEN TÜRVERSCHLUSS	1
25	UNTERER HINTERER VERSCHLUSS	1
28	EINZELNES ELEKTROVENTIL EV SERIE R 3/4 M	1
31	SICHERHEITSTHERMOSTAT 40-335° S/POS.	1
32	ELEKTRISCHER DECKEL	1
33	BELÜFTETER RÜCKENTEIL 6T	1
34	HALTERUNG HINTERER VENTILATOR	1
35	VENTILATOR 120X120 H 38 85°C	1
36	AUSSENSEITE 6T	2
37	AUSSENABDECKUNG	1
38	HALTERUNG 6 BACKBLECHE 5T RECHTS	1
39	HALTERUNG 6 BACKBLECHE 5T LINKS	1
40	TURDICHTUNG 6 T L.2477mm	1
41	SCHWARZE ZYLINDERFÖRIGER FUSS FÜR OFEN	4
42	ABFLUSSGITTER	1
43	VOLLSTÄNDIGE TÜR 6 T	1
45	KONDENSAT-ABFLUSSROHR 11x19 L.500 mm	1
47	VERSORGUNGSROHR DAMPFZUFÜHRUNG IM UNTEREN BEREICH D.11x19 L.640mm	1
48	DICHTUNG MOTORWELLE	2
49	STARTKONDENSATOR 6,3 µf	1
50	NADELSONDE	1
51	MAGNETSCHALTER 9A 4P AC1 220/230V	1
52	MAGNETSCHALTER 25A 4P AC1 220/230V	1
53	ZEITSCHALTUHR ZYKLUSUMKEHR 230V50HZ (MECHANISCHER OFEN)	1
54	MINIRELAIS 4051	1
55	TEMPERATURFUHLER	1
80	KONDENSATSAMMLER TÜR	1
81	ÖFFNUNGSKIT INNERE VERGLASUNG	1
82	GRIFF-BAUSATZ	1
83	BEFESTIGUNGSKIT GLAS AUSSENSEITE TÜR	1
84	AUSSENVERGLASUNG 6T ANTHRAZITFARBENER SIEBDRUCK (EINSCHL. SCHRAUBEN)	1
85	GESCHWEISSTER TÜRRAHMEN 6T	1
86	INNENVERGLASUNG (EINSCHLIESSLICH WINKELEISEN)	1
87	BUCHSENKIT FÜR TÜR (BUCHSE + HALBRUNDSCHRAUBEN M8x16 AUS EDELSTAHL + EDELSTAHLMUTTER M12)	1
88	SCHARNIERKIT FÜR TÜR (BUGEL+ SCHRAUBEN M4x50 AUS EDELSTAHL + EDELSTAHLMUTTER M4)	1
89	MAGNET AUF TÜR	1
90	BEDIENFELD MECHANISCHE STEUERUNGEN	1
91	ZEITSCHALTUHR 60 MINUTEN (MECHANISCHER OFEN)	1
92	SUMMER FÜR ZEITSCHALTUHR (MECHANISCHER OFEN)	1
93	GRÜNE SIGNALLEUCHE 09 SIGNALLICHT	1
94	ORANGE SIGNALLEUCHE 09 SIGNALLICHT	1
95	EINSTELLBARES THERMOSTAT 50-280° M. ABD.	1
96	EINSTELCKNÖPFE	1
97	SIEBDRUCK MANUELLES BEDIENFELD + H2O	1
98	DRUCKKNOPF WASSEREINSPRITZUNG (MECHANISCHER OFEN)	1
99	BIPOLARER LEUCHTSCHALTER 16A	1
100	OFENKARTE 2 DISPLAY	1
101	STECKVERBINDER (STECKER) FÜR NADELSONDE	1
102	BEDIENFELD DIGITALE STEUERUNGEN	1
103	SIEBDRUCK DIGITALES BEDIENFELD	1

ÖFEN

7 Bleche

FEM07NEMIDGNV

Elektrischer Ofen mit 7 Backblechen und mechanischer Konvektion

FEM07NEMIDGNVH2O

Elektrischer Ofen mit 7 Backblechen und mechanischer Dampf-Konvektion

FEDL07NEMIDV

Elektrischer Ofen mit 7 Backblechen und digitaler Konvektion

FEDL07NEMIDVH2O

Elektrischer Ofen mit 7 Backblechen und digitaler Dampf-Konvektion

10 Bleche

FEM10NEMIDGNV

Elektrischer Ofen mit 10 Backblechen und mechanischer Konvektion

FEM10NEMIDGNVH2O

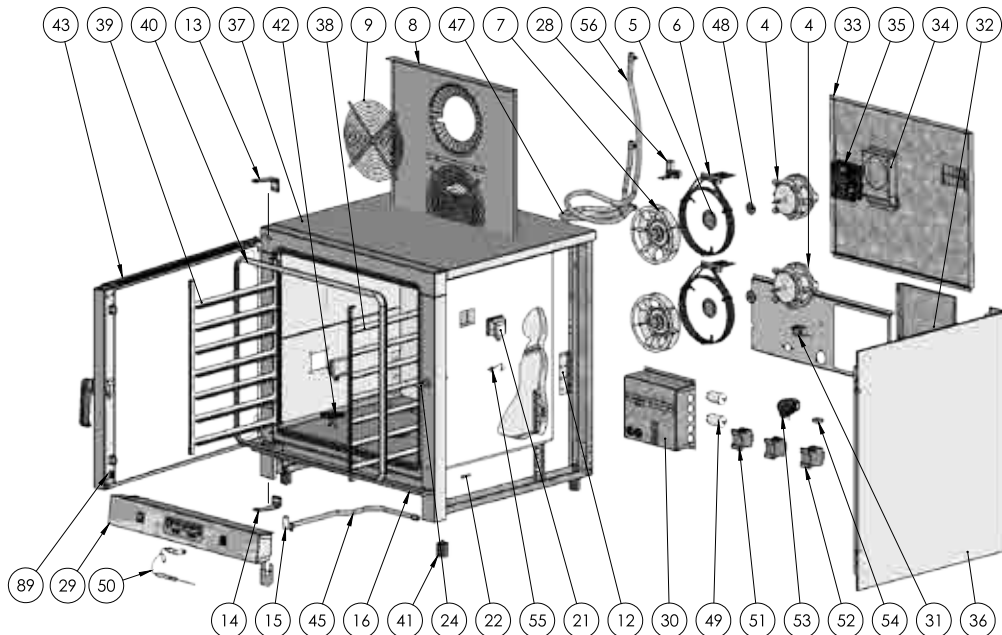
Elektrischer Ofen mit 10 Backblechen und mechanischer Dampf-Konvektion

FEDL10NEMIDV

Elektrischer Ofen mit 10 Backblechen und digitaler Konvektion

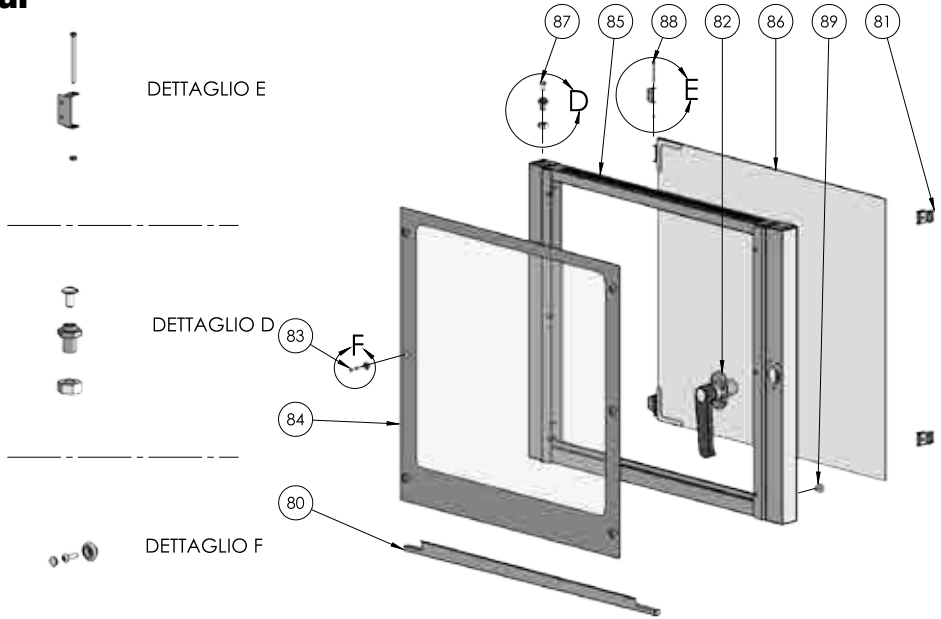
FEDL10NEMIDVH2O

Elektrischer Ofen mit 10 Backblechen und digitaler Dampf-Konvektion



ÖFEN

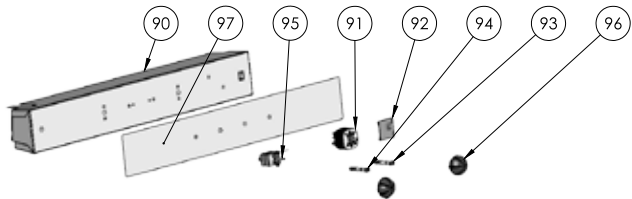
Tür



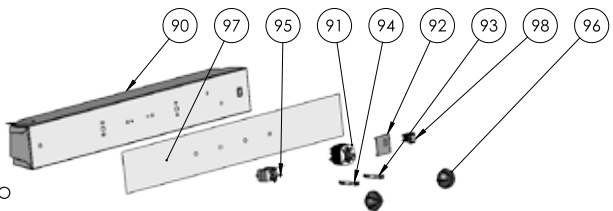
Bedienfelder



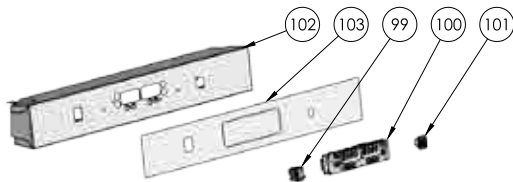
CRUSCOTTO MANUALE



CRUSCOTTO MANUALE CON INIEZIONE H2O



CRUSCOTTO DIGITALE



ÖFEN

7 Bleche

Nr.	BESCHREIBUNG 7B	MENGE
4	MOTOR (120W) MFA80H25-VA 230-50/60/1 2P DR ITP +	2
5	DICHTUNGSHALTERUNG MOTORWELLE	2
6	WIDERSTAND 2700W	2
7	VENTILATOR D200 H43 7 VENTILATORSCHAUFELN	2
8	VOLLSTÄNDIGE ZUFUHRINNE 7T	1
9	FLACHES EDELSTAHLGITTER D. 280	2
12	HALTERUNGSBUGEL STARTKONDENSATOR	1
13	OBERE TURHALTERUNG	1
14	UNTERE TURHALTERUNG	1
15	VERBINDUNG FÜR TÜR-TROPFBLECH	1
16	KONDENSAT-SAMMELWANNE	1
21	LAMPENFASSUNG MIT LAMPE	2
22	MIKROSCHALTER OFENTÜR	1
24	ZAPFEN TÜRVERSCHLUSS	1
25	UNTERER HINTERER VERSCHLUSS	1
28	DOPPELTES ELEKTROVENTIL EV SERIE R 3/4	1
31	SICHERHEITSTHERMOSTAT 40-335° S/POS.	1
32	ELEKTRISCHER DECKEL	1
33	BELÜFTETER RÜCKENTEIL 7T	1
34	HALTERUNG HINTERER VENTILATOR	1
35	VENTILATOR 120X120 H 38 85°C	1
36	AUSSENSEITE 7T	2
37	AUSSENABDECKUNG	1
38	HALTERUNG 7 BACKBLECHE 5T RECHTS	1
39	HALTERUNG 7 BACKBLECHE 5T LINKS	1
40	TURDICHTUNG 7 T L.2678mm	1
41	SCHWARTE ZYLINDERFÖRIGER FUSS FÜR OFEN	4
42	ABFLUSSGITTER	1
43	VOLLSTÄNDIGE TÜR 7 T	1
45	KONDENSAT-ABFLUSSROHR 11x19 L.500 mm	1
47	VERSORGUNGSROHR DAMPFZUFÜHRUNG IM UNTEREN BEREICH D.11x19 L.640mm	1
48	DICHTUNG MOTORWELLE	2
49	STARTKONDENSATOR 6,3 µf	1
50	NADELSONDE	1
51	MAGNETSCHALTER 9A 4P AC1 220/230V	1
52	MAGNETSCHALTER 25A 4P AC1 220/230V	1
53	ZEITSCHALTUHR ZYKLUSUMKEHR 230V50HZ (MECHANISCHER OFEN)	1
54	MINIRELAIS 4051	1
55	TEMPERATURFUHLER	1
56	DAMPF-EINSPRITZROHR VENTILATOR OBEN D.11x19 L.750mm	1
80	KONDENSATSAMMLER TÜR	1
81	ÖFFNUNGSKIT INNERE VERGLASUNG	1
82	GRIFF-BAUSATZ	1
83	BEFESTIGUNGSKIT GLAS AUSSENSEITE TÜR	1
84	AUSSENVERGLASUNG 7T ANTHRAZITFARBENER SIEBDRUCK (EINSCHL. SCHRAUBEN)	1
85	GESCHWEISSTER TÜRRAHMEN 7T	1
86	INNENVERGLASUNG (EINSCHLIESSLICH WINKELEISEN)	1
87	BUCHSENKIT FÜR TÜR (BUCHSE + HALBRUNDSCHRAUBEN M8x16 AUS EDELSTAHL + EDELSTAHLMUTTER M12)	1
88	SCHARNIERKIT FÜR TÜR (BUGEL+ SCHRAUBEN M4x50 AUS EDELSTAHL + EDELSTAHLMUTTER M4)	1
89	MAGNET AUF TÜR	1
90	BEDIENFELD MECHANISCHE STEUERUNGEN	1
91	ZEITSCHALTUHR 60 MINUTEN (MECHANISCHER OFEN)	1
92	SUMMER FÜR ZEITSCHALTUHR (MECHANISCHER OFEN)	1
93	GRÜNE SIGNALLEUCHE 09 SIGNALLICHT	1
94	ORANGE SIGNALLEUCHE 09 SIGNALLICHT	1
95	EINSTELLBARES THERMOSTAT 50-280° M. ABD.	1
96	EINSTELLKNÖPFE	1
97	SIEBDRUCK MANUELLES BEDIENFELD + H2O	1
98	DRUCKKNOPF WASSEREINSPRITZUNG (MECHANISCHER OFEN)	1
99	BIPOLARER LEUCHTSCHALTER 16A	1
100	OFENKARTE 2 DISPLAY	1
101	STECKVERBINDER (STECCKER) FÜR NADELSONDE	1
102	BEDIENFELD DIGITALE STEUERUNGEN	1
103	SIEBDRUCK DIGITALE BEDIENFELD	1

ÖFEN

10 Bleche

Nr.	BESCHREIBUNG 10B	MENGE
4	MOTOR (120W) MFA80H25-VA 230-50/60/1 2P DR ITP +	2
5	DICHTUNGSHALTERUNG MOTORWELLE	2
6	„WIDERSTAND 3F 2X2500W D.E-235 5.000 W TOT“	2
7	VENTILATOR D200 H80 7 VENTILATORSCHAUFELN	2
8	VOLLSTÄNDIGE ZUFUHRINNE 10T	1
9	FLACHES EDELSTAHLGITTER D. 280	2
12	HALTERUNGSBUGEL STARTKONDENSATOR	1
13	OBERE TURHALTERUNG	1
14	UNTERE TURHALTERUNG	1
15	VERBINDUNG FÜR TUR-TROPFBLECH	1
16	KONDENSAT-SAMMELWANNE	1
21	LAMPENFASSUNG MIT LAMPE	2
22	MIKROSCHALTER OFENTÜR	1
24	ZAPFEN TÜRVERSCHLUSS	1
25	UNTERER HINTERER VERSCHLUSS	1
28	DOPPELTES ELEKTROVENTIL EV SERIE R 3/4	1
31	SICHERHEITSTHERMOSTAT 40-335° S/POS.	1
32	ELEKTRISCHER DECKEL	1
33	BELÜFTETER RÜCKENTEIL 10T	1
34	HALTERUNG HINTERER VENTILATOR	1
35	VENTILATOR 120X120 H 38 85°C	1
36	AUSSENSEITE 10T	2
37	AUSSENABDECKUNG	1
38	HALTERUNG 10 BACKBLECHE 5T RECHTS	1
39	HALTERUNG 10 BACKBLECHE 5T LINKS	1
40	TURDICHTUNG 10T - L.3118mm	1
41	SCHWARTE ZYLINDERFÖRIGER FUSS FÜR OFEN	4
42	ABFLUSSGITTER	1
43	VOLLSTÄNDIGE TÜR 10 T	1
45	KONDENSAT-ABFLUSSROHR 11x19 L.500 mm	1
47	VERSORGUNGSROHR DAMPFZUFÜHRUNG IM UNTEREN BEREICH D.11x19 L.640mm	1
48	DICHTUNG MOTORWELLE	2
49	STARTKONDENSATOR 6,3 µf	1
50	NADELSONDE	1
51	MAGNETSCHALTER 9A 4P AC1 220/230V	1
52	MAGNETSCHALTER 25A 4P AC1 220/230V	1
53	ZEITSCHALTUHR ZYKLUSUMKEHR 230V50HZ (MECHANISCHER OFEN)	1
54	MINIRELAIS 4051	1
55	TEMPERATURFUHLER	1
56	DAMPF-EINSPRITZROHR VENTILATOR OBEN D.11x19 L.1100mm	1
80	KONDENSATSAMMLER TÜR	1
81	ÖFFNUNGSKIT INNERE VERGLASUNG	1
82	GRIFF-BAUSATZ	1
83	BEFESTIGUNGSKIT GLAS AUSSENSEITE TÜR	1
84	AUSSENVERGLASUNG 10T ANTHRACITFARBENER SIEBDRUCK (EINSCHL. SCHRAUBEN)	1
85	GESCHWEISSTER TÜRRAHMEN 10T	1
86	INNENVERGLASUNG (EINSCHLIESSLICH WINKELEISEN)	1
87	BUCHSENKIT FÜR TÜR (BUCHSE + HALBRUNDSCHRAUBEN M8x16 AUS EDELSTAHL + EDELSTAHLMUTTER M12)	1
88	SCHARNIERKIT FÜR TÜR (BÜGEL+ SCHRAUBEN M4x50 AUS EDELSTAHL + EDELSTAHLMUTTER M4)	1
89	MAGNET AUF TÜR	1
90	BEDIENFELD MECHANISCHE STEUERUNGEN	1
91	ZEITSCHALTUHR 60 MINUTEN (MECHANISCHER OFEN)	1
92	SUMMER FÜR ZEITSCHALTUHR (MECHANISCHER OFEN)	1
93	GRÜNE SIGNALLEUCHE 09 SIGNALLICHT	1
94	ORANGE SIGNALLEUCHE 09 SIGNALLICHT	1
95	EINSTELLBARES THERMOSTAT 50-280° M. ABD.	1
96	EINSTELLKNÖPFE	1
97	SIEBDRUCK MANUELLES BEDIENFELD + H2O	1
98	DRUCKKNOPF WASSEREINSPRITZUNG (MECHANISCHER OFEN)	1
99	BIPOLARER LEUCHTSCHALTER 16A	1
100	OFENKARTE 2 DISPLAY	1
101	STECKVERBINDER (STECCKER) FÜR NADELSONDE	1
102	BEDIENFELD DIGITALE STEUERUNGEN	1
103	SIEBDRUCK DIGITALE BEDIENFELD	1

ترجمة التعليمات الأصلية

مرحباً

نشكركم لاختياركم أحد منتجاتنا.

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



ARABIC
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 وفقاً للوائح المعمول بها في كل بلد. وبالتالي، سيتم استعادته للمساعدة على تجنب الأثر السلبية المحتملة على البيئة والصحة، وتشجيع إعادة استخدام / أو إعادة تدوير المواد المكونة للمنتج. إن التخلص غير المشروع من المنتج من جانب المستهلك ينطوي على التعرض لمخاطر 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 احرص 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 للسعات). انظر أيضا الفقرة 5.

⚠️ يجب أن يكون ضغط المياه بين 1,5 بار و 2,5 بار. - نوصى باستخدام نظام تحلية المياه الواردة للحفاظ على عسر ماء أقل من 3 °F. تخلص المكونات التي 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.

⚠️ لا تقتل قطر أنبوب الصرف عن 30 مم

⚠️ 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 قماش ناعمة. - لا تستخدم المياه المندفعة لغسل الأجزاء الداخلية والخارجية للفرن لأن الأجزاء الكهربائية قد تتضرر من ذلك.

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

⚠️ يمكن استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال الذين يقل عمرهم عن 8 سنوات ومن قبل الأشخاص الذين يعانون من قصور في قدراتهم البدنية أو الحسية أو العقلية ومن قبل الذين ليس لديهم الخبرة ولا المعرفة الضرورية لكيفية استخدام الجهاز

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

فتح المنفحة	مقيس درجة الحرارة	ضوء بيان للمقاومة	ضوء بيان "فتح"	مقيس وقت	حقن بخار الماء H ₂ O	التى لا نهاية لها	
تخفيض درجة الحرارة TA -	زيادة درجة الحرارة TA +	تشغيل ON إيقاف OFF - ضبط معايير الماء H2O	التسخين المسبق - بدء التشغيل - إيقاف التشغيل - دورة الطهي	حقن الماء H ₂ O - الطبخ مع مسبار القلب - التبريد	وصفات - إضاءة الأضواء في غرفة الطهي	زيادة المدة الزمنية - المسبار على شكل ديس	تخفيض المدة الزمنية - المسبار على شكل ديس

الفهرس

مقدمة

استخدام الدليل
حفظ الدليل

الوصف

1. تحديد الموضوع

1.1 النقل

2.1 تفرغ / الأبعاد / الأوزان

3.1 التغليف

4.1 تحديد الموضوع

5.1 مساحات التركيب

2. الربط الكهربائي والأرضي

1.2 التغذية الكهربائية

2.2 توصيل لوحة نقاط التوصيل متساوية الجهد

3. تحضير الفرن لأول استخدام

1.3 التنظيف الأولي

2.3 بدء تشغيل الفرن

4. التنظيف

1.4 تنظيف الفرن

2.4 تنظيف غرفة الطهي

3.4 تنظيف الزجاج

4.4 تنظيف المروحة

5. التوصيات والتحذيرات

1.5 تحميل المنتج واستخدامه

2.5 المسافة بين الأواني و / أو الشبكات

6. الصيانة

1.6 المراجمات الدورية

2.6 استبدال حشبات عزل الباب

3.6 فك/ استبدال الزجاج الأمامي

4.6 تجميع/ فك باب الفرن

5.6 استبدال المصباح الكهربائي

6.6 استبدال محرك المروحة

7.6 استبدال المقومات الكهربائية

8.6 استبدال المراوح

9.6 التصرف في حالة العطب أو الخمول لفترة طويلة

7. إدارة النفايات - التخلص من المواد

1.7 التخلص من الخامات وإدارة النفايات

2.7 طلب قطع الغيار

8. لوحة الأوامر الميكانيكية

ملحق - 1 - لوحة تعريف المنتج

ملحق - 2 - وصف أجزاء المنتج

ملحق - 3 - بيانات فنية

ملحق - 5 - ملخص للمخططات الكهربائية

في نهاية الدليل

في نهاية الدليل

في نهاية الدليل

في نهاية الدليل

في نهاية الدليل

إعلان المطابقة

مقدمة

تعليمات أصلية

الأجهزة التي تحمل اسم "فرن نبرون NERONE" تم تنفيذها بمراعاة كافة قواعد الجماعة الأوروبية التي تتعلق بحرية تداول المنتجات الصناعية والتجارية في دول الاتحاد الأوروبي.

قبل القيام بأي عملية على المنتج، من المستحسن أن تقرأ بعناية دليل المستخدم والصيانة. وبالإضافة إلى ذلك، نؤكد على اتباع كافة المعايير المعمول بها، بما في ذلك المعايير المتعلقة بالأمان (تحميل وتفريغ وتركيب المنتج، وتوصيل الكهرباء والتشغيل و/أو الفك والنقل لموقع جديد، والتخلص منه و / أو إعادة تدوير المنتج ذي الصلة).

يجب استخدام الجهاز وفقا للتعليمات الواردة في هذا الدليل.

الشركة لن تكون مسؤولة عن الكسور والحوادث والمشاكل المختلفة الناشئة عن عدم الامتثال وعموما عن عدم تطبيق الأحكام الواردة في هذا الدليل. الأمر نفسه ينطبق على تنفيذ التغييرات، فاستبعاد أدوات السلامة الكهربائية أو تفكيك أدوات الحماية التي توفرها الشركة المصنعة يؤثر تأثيرا خطيرا على شروط السلامة، وتغيير، و / أو تركيب الأكسسوارات غير المصرح بها أو الإهمال وفي جميع الحالات التي يكون فيها السبب عيب ظواهر دخيلة على التشغيل العادي للمنتج نفسه (ظواهر الطقس، والبرق، العواصف زيادة التيار في شبكة الكهرباء، وعدم انتظام أو عدم كفاية امدادات الطاقة، الخ). وتشمل صيانة العمليات البسيطة القابلة للتنفيذ فقط بواسطة فني مؤهل.

استخدام الدليل

دليل الاستخدام والصيانة هو جزء لا يتجزأ من الفرن، ويجب أن يكون الإطلاع عليه سهلا وسريعا من جانب المشغلين و/أو الفني المؤهل و/أو عامل الصيانة، للقيام بشكل صحيح وآمن، بكل عمليات التركيب، والتشغيل وتفكيك المنتج وتصريفه. يحتوي دليل الاستخدام والصيانة هذا على كافة المعلومات اللازمة للإدارة الجيدة للجهاز مع إيلاء اهتمام خاص إلى عوامل الأمان.

حفظ الدليل

يجب أن يبقى دليل الاستخدام والصيانة سليما وفي مكان آمن، وحمايته من الرطوبة والحرارة، طوال حياة المنتج، حتى لو انتقلت ملكيته إلى مستخدم آخر لأنه يحتوي على كافة المعلومات للتخلص و / أو إعادة تدوير الأجهزة على نحو صحيح. ويجب حفظه بالقرب من الجهاز لتسهيل الرجوع إليه. ونوصي باستخدام الدليل بعناية وذلك لتجنب إفساد محتواه. لا تقم بإزالة، أو قطع أو الكتابة فوق، أي جزء من أجزاء الدليل.

تحتفظ الشركة الصانعة بالحق

في إدخال تغييرات
فنية لمنتجاتها دون
إخطار مسبق.

الوصف

يحتل دليل الاستخدام هذا إلى "فرن بالحمل الحراري / البخار" من خط MID للاستخدام المهني، لطهي الأطعمة والمواد الغذائية في الموديلات ذات إمدادات الطاقة الكهربائية.





أنواع الطهي:

الطهي بالحمل الحراري:

<p>الحمل الحراري بالإضافة إلى مقاومة بالمروحة تم تجهيز الفرن بتهوية ميكانيكية تسمح بالتوزيع الموحد للهواء الساخن داخل غرفة الطهي</p>	
--	--

الطهي بواسطة **DELTA T** (اختياري):
طهي يحافظ على ثبات الفرق في درجة الحرارة بين غرفة الفرن والمسبار الموجود بداخله.

الطبخ بوظائف (في الموديلات التي توجد فيها مقاومة في غرفة الطهي)

<p>بخار الماء H₂O حقن الماء في غرفة الطهي في الوضع اليدوي أو الأوتوماتيكي</p>	
<p>الطهي الطبخ مع مسبار في قلب و T ° Δ طهي يحافظ على ثبات الفرق في درجة الحرارة بين غرفة الفرن والمسبار الموجود بداخله.</p>	
<p>تهوية فقط (تبريد)</p>	
<p>الحمل الحراري بالإضافة إلى مقاومة بالمروحة تم تجهيز الفرن بتهوية ميكانيكية تسمح بالتوزيع الموحد للهواء الساخن داخل غرفة الطهي</p>	

التجدد:
تسخين وتجدد مثالي للأطعمة المحضرة مسبقاً أو المضروبة.



جميع العمليات التي تتعلق بالفصول:

- تحديد الموضع
- الربط الكهربائي والأرضي
- تحضير الفرن لأول استخدام

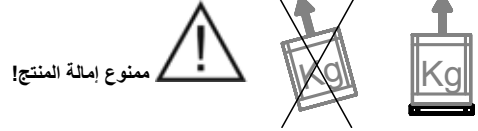
يجب أن يقوم به الفنيون المؤهلون

1. تحديد الموضع

قبل تفريغ/ تحميل المنتج ووضعه في موضعه، يرجى قراءة الدليل بعناية دليل في أقسامه المختلفة المتعلقة بتفريغ / تحميل الفرن والأطوال والأوزان، للفرن المعني.

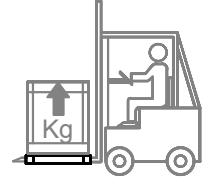
1.1 النقل

من المستحسن أن يتم نقل المنتج دائما فقط في وضع أفقي.



عمليات تفريغ / تحميل المنتج، يجب أن يقوم بها أفراد مصرح لهم وتم تدريبهم. تخلي الشركة أية مسؤولية عن عدم التقيد بأنظمة السلامة السارية في هذا الصدد.

قبل البدء في عمليات التفريغ، وتحديد المواقع وتركيب المنتج في نقطة البيع، حسب موديل المنتج، راجع بعناية البيانات الواردة في جدول الأبعاد والأوزان في نهاية الدليل. بالنسبة للنقل ننصح إذا لزم الأمر واعتمادا على الوزن، من المستحسن استخدام رافعة شوكة. لا ترفع الفرن باستخدام المقبض، أو الزجاج الأمامي ولكن عن طريق تناوله من الجانبين.



2.1 التفريغ / الأبعاد / الأوزان

3.1 التغليف

عند التسليم، تحقق من سلامة التعبئة والتغليف وأنه لم يلحق به ضرر أثناء النقل. أزل كرتونة التغليف الاستعادة وإعادة التدوير لخامات التغليف مثل البلاستيك والحديد والكرتون والخشب، يسهم في توفير الخامات الأولية وتقليل النفايات. استشر العناوين الموجودة في منطقتك للتصريف في منطقة النفايات ومراكزها المتخصصة.

4.1 تحديد الموضع

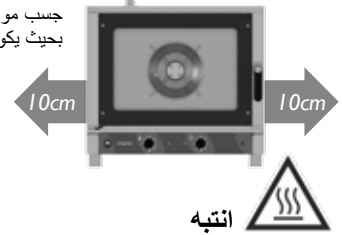


- من أجل السماح بالتشغيل الجيد للمنتج احرص على الإرشادات التالية:
- إزالة الغشاء الواقي الذي يغطي أجزاء الجهاز قبل تشغيله.
- من المستحسن أن تحافظ على المنطقة المجاورة للجهاز خالية ونظيفة.
- يجب أن يكون الجدار الخلفي حيث قمت بوضع الفرن من مادة غير قابلة للاشتعال .
- يجب وضع الفرن مستويا تماما لكي يعمل بشكل صحيح (انظر الفقرة 6.1، تحديد الموضع وضبط الأقدام)

5.1 مساحات التركيب

جسب مواصفات موديل الفرن، يجب احترام المسافات من الجدار أو العقبان الأخرى بحيث يكون هناك تغيير هواء كاف ومناسب لضمان التشغيل السليم وسهولة الصيانة.

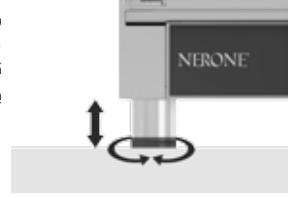
حافظ على مسافة 10 سم
على الجانبين وعلى الجزء الخلفي من الفرن



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

6,1 تحديد موضع وضبط الأقدام

وضع الفرن في وضع عمودي تماما، بالعمل إذا لزم الأمر على ضبط الأقدام في أرجل قطعة الأثاث لضبط المستوى.
تحقق من الإستواء بميزان ماء.
يجب وضع الفرن مستويا تماما لكي يعمل بشكل صحيح والسماح بتصريف الماء. يجب تجنب الاهتزازات عالية الصوت من المحرك.



2. الربط الكهربائي والأرضي

1.2 التغذية الكهربائية

التثبيت والتوصيلات الكهربائية يجب أن يتم إلى حد الكمال باتباع القواعد القانونية السارية في هذا الصدد. يقوم على تنفيذ هذا العمل الموظفون المؤهلون، ووفقا للقوانين المعمول بها.
تخلي الشركة أية مسؤولية ناشئة عن عدم الامتثال مع القواعد الكهربائية السارية في هذا الصدد.



انظر مخطط أسلاك الفرن في نهاية الدليل.

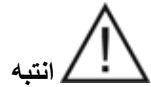
قبل التوصيل:

قبل توصيل الفرن قم بعملية تنظيف دقيقة وكاملة باستخدام المنظفات غير الضارة باستخدام الماء الفاتر، والشطف والتجفيف بقطعة قماش ناعمة لكل الأجزاء المبللة.

لإجراء توصيل كهربائي صحيح تابع كما يلي:

- قم بتثبيت قاطع حراري تفاضلي وتأكد من خط الجهد/التردد يتوافق مع الجهد المشار إليه على اللوحة الفنية للمنتج (انظر تحديد موقع اللوحة)
- حقق من أن تيار التغذية الكهربائية عند نقطة القابس، هو لجهد الأسمى $10\% \pm$ في وقت بدء تشغيل المكبس.
- من المستحسن تثبيت مفتاح رباعي القطبية للقطع بفتحات اتصال على الأقل 3 مم، في بداية قابس التوصيل. يصبح هذا القاطع إجباريا عندما يتجاوز الحمل 1000 واط أو عند اتصاله مباشرة دون استخدام قابس ويجب أن يوضع في المنطقة المجاورة مباشرة للفرن بحيث يمكن أن يكون واضحا للعيان من قبل الفني عند عمل الصيانة.
- من الضروري أن يكون عرض كابل الطاقة مناسب للقوة المستهلكة من الفرن.
- مطلوب وفقا للقانون التوصيل بالأرض ولذلك فيجب أن تكون متصلاً إلى نظام تأريض فعال.

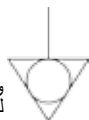
القابس الكهربائي للفرن يجب دائما أن يكون متصلاً دائما بمقيس ثابت.
يحظر توصيل القابس الكهربائي للفرن إلى وصلة تمديد و/أو مخفض.



انتبه

في حالة تلف سلك الطاقة، يجب استبداله ن قبل الشركة المصنعة أو وكيل خدمة الدعم الفني أو شخص مماثل التأهيل من أجل تجنب المخاطر

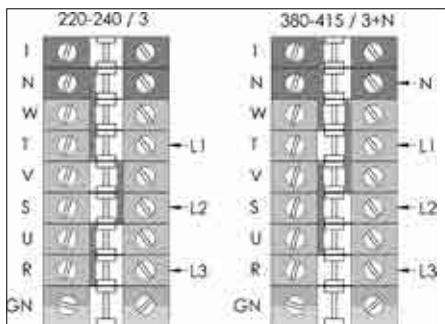
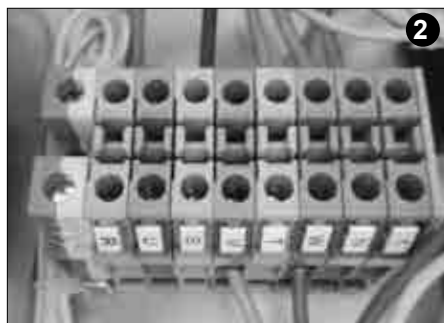
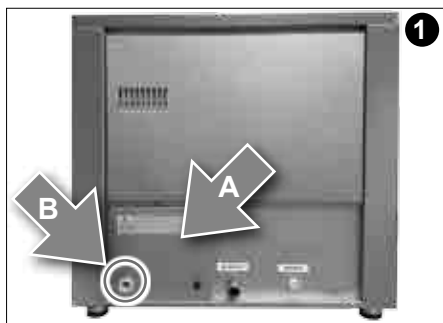
2.2 توصيل لوحة نقاط التوصيل متساوية الجهد



وصل الفرن بالأرض وضعه في دائرة متساوية الجهد.
لوحة نقاط التوصيل المخصصة لهذا الغرض موجود خلف الفرن، ومميزة برمز دولي في الشكل.

3.2 توصيل كابلات التغذية الكهربائية

- 1 / أ) فك البراغي الأربعة التي تثبت غطاء تجويف اللوحة الكهربائية وافتحها
- 1 / ب) مرر كابل الطاقة في مشبك الكابل الموجود على الغطاء، وشدد الربط
- 3) قم بتوصيل سلك الطاقة للوحات نقاط التوصيل L3 - L2 - L1 - N



3. تحضير الفرن لأول استخدام

1.3 التنظيف الأولي

- أزل سنادات الشبكة أو الأواني من داخل غرفة الطهي.
- نظف الفرن قبل استخدامه للمرة الأولى (انظر الفصل الخاص بالتنظيف).

2.3 بدء تشغيل الفرن



انتبه

قبل بدء تشغيل الفرن احرص على التأكد من:

- ألا تكون يديك مبللتين أو رطبتين
 - أن أسطح الفرن والأرض جافة
 - أن باب الفرن مغلق، إذا لم يكن مغلقاً فإن ميكرو السلامة سوف يتدخل لإيقاف عمل الفرن. سوف يستأنف الفرن عمله بعد إغلاق الباب.
- بعد إجراء المراجعات المذكورة أعلاه، يمكن بداية تشغيل الفرن.

3.3 التوصيل بشبكة المياه

- قم بتوصيل الفرن إلى شبكة المياه (مياه الشرب) باستخدام الأنابيب والوصلات المرنة بمشابك 4/3 بوصة.



يجب أن يكون ضغط المياه بين 1.5 بار و2.5 بار. نوصي باستخدام نظام تحلية المياه الواردة للحفاظ على عسر ماء أقل من 3 °F. تكلس المكونات الذي يرجع إلى عدم استخدام نظام تحلية يودي إلى تدخل فني لا يشمل الضمان على الفرن. التوصيل بشبكة المياه يجب أن يمر دائما من خلال محبس للإيقاف.

4.3 التوصيل بتصريف المياه

- استخدم سيفون قطره 30 مم بتصريف الفرن
- قم بتوصيل السيفون بنظام الصرف الصحي للماء باستخدام أنابيب مرنة وتوصيلات قطرها 30 Ø مم.



لا تقلل قطر أنبوب الصرف عن 30 مم

4. التنظيف

1.4 تنظيف الفرن

يجب إجراء جميع عمليات التنظيف بفصل الطاقة الكهربائية عن الفرن (اسحب القابس من المقبس وأطفئ المفتاح القاطع). انتظر حتى يبرد الفرن لتبدأ التنظيف أو الصيانة. من المستحسن أن يتم التنظيف الأول على الأقل بواسطة عاملين متخصصين.

من المستحسن إجراء عمليات التنظيف باستخدام قفازات العمل.



ومن المحتمل أن تحافظ يوميا على نظافة الأجزاء الداخلية والخارجية للفرن.



تجنب استخدام المنتجات التي تحتوي على الكلور أو محلولاتها، والصودا الكاوية وجلاخ، 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 قماش ناعمة.
لا تستخدم المياه المنفذة لغسل الأجزاء الداخلية والخارجية للفرن لأن الأجزاء الكهربائية قد تتضرر من ذلك.

2.4 تنظيف غرفة الطهي

- بعد كل عملية طهي، وحسب استخدام الفرن، فإن غرفة الطهي يجب أن تنظف من أي بقايا من المواد الغذائية والدهون. لتنظيف الفرن استخدم منتج مزيل للشحوم مناسب والذي يجب الامتنثال لتعليماته، وطريقة استخدامه وتحذيراته. ضع في الاعتبار أيضا أنك لتنظيف غرفة الطهي، قد يبدأ الفرن في العمل ويسخن ومن ثم يجب مراعاة ما يلي:
- افتح الفرن بحرص، بعد أن يسخن، مع توخي الحذر على الجلد والعينين.
 - أزل من غرفة الطهي الشبكات أو الصواني ونظفها بشكل منفصل.

3.4 تنظيف الزجاج



انتبه

يحسن تنظيف الزجاج عندما يبرد. لا تستخدم بتاتا المواد الكاشطة مثل سكوتش برايت والكاشطات المعدنية أو غيرها. يرجى الرجوع إلى الفقرة 3.6 إزالة / فك و استبدال الزجاج الأمامي لجعل التنظيف أكثر عمقا.

4.4 تنظيف المروحة

إفحص دوريا حالة نظافة المروحة، مع التأكد من أنه مع مرور الوقت لا تتراكم الدهون الزائدة على شفراتها. استخدام منتج مخصص لتنظيف الصلبي. يرجى الرجوع إلى الفقرة 7.6 إزالة / فك و اقي المروحة وفك أو استبدال المروحة لجعل التنظيف أكثر عمقا.

5. التوصيات والتحذيرات



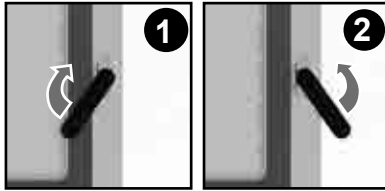
انتبه

قد يتسرب بخار ساخن (خطر السعات).

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.



الفتح الجزئي للباب

الفتح الكامل للباب

لمنع تسرب البخار عند فتح الباب، تم تجهيز الفرن بنظام فتح آمن يسمح بفتح الباب على خطوتين:

- فتح جزئي مع قفل أمان من خلال إدارة المقبض إلى اليسار (1) (يخرج البخار من جانبي الباب)
- فتح الباب بالكامل عن طريق إدارة المقبض إلى اليسار (1) (أدنى افتتاح)، ثم إلى اليمين (2).



انتبه

يمكن استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال الذين يقل عمرهم عن 8 سنوات ومن قبل الأشخاص الذين يعانون من قصور في قدراتهم البدنية أو الحسية أو العقلية ومن قبل الذين ليس لديهم الخبرة ولا المعرفة الضرورية لكيفية استخدام الجهاز، شريطة أن يكونوا تحت ملاحظة وإشراف شخص بالغ أو بعد تعريفهم بالإرشادات والتعليمات اللازمة للاستخدام الصحيح لهذا الجهاز وبعد تويعيتهم بالأخطار ذات الصلة. يجب أن لا يعيثر الأطفال بالجهاز. عمليات تنظيف وصيانة الجهاز هي أشياء يجب أن يقوم بها المستخدم ويجب أن لا يسمح بالقيام بها من قبل الأطفال دون مراقبتهم وتوجيههم.

يجب أن تظل دائما بعيدا عن الجهاز وهو يعمل، عندما تفتتح الباب.
لا يجب أن يكون الجهاز مستخدما وهو على الأرضية.



انتبه



- يحظر وضع الفرن بالقرب من الجدران القابلة للاشتعال. وضع الفرن بالقرب من الجدران القابلة للاشتعال.
- لا تضع الفرن بالقرب من الجدران، والفواصل، والزينة، المكسوة بالبلاستيك أو المواد المانعة للتسرب حيث أن جدران الفرن قد تكون ساخنة ومن ثم تتلف هذه المواد (تشكيل فقاعات أو نشوء السطح أو انفصال الطلاء).
- لا تستخدم المقالي ذات الحواف المرتفعة أكثر من اللازم. هذه الحواف مانعة لتدوير الهواء.
- لا ترفع الفرن باستخدام المقبض، أو الزجاج الأمامي ولكن عن طريق تناوله من الجانبين.
- لا تضع الفرن معرضا مباشرة لأشعة الشمس وجميع أشكال الإشعاع الحراري الأخرى.
- لا تضع المنتج داخل مكان عالي الرطوبة (فقد يتكون التكثف).
- لا تضع المنتج في قطعة أثاث مغلقة أو مستندا على جدار.
- لا تخزن السوائل القابلة للاشتعال أو الغازات بالقرب من الفرن، إذا تم تشغيل الوحدة عن غير قصد، فقد يسبب الحريق.
- لا تسد مأخذ الهواء في الفرن.
- لا تستخدم الفرن في وضع مدمج مع الأثاث.
- لا تسند الفرن على أية مواد من أي نوع، مثل العلب وخلافه، وارك المحيط الكامل للفرن خاليا من أي شيء يمنع دوران الهواء. كذلك من المستحسن أن تحافظ على المنطقة المجاورة للجهاز خالية ونظيفة.
- لا تضع الأطعمة الملفوفة في رقائق الألومنيوم أو الحاويات البلاستيكية أو الملابس على مناطق الطهي الساخنة.
- لا تسند على الفرن مواد ساخنة مثل الحاويات، والشبكات و / أو الصواني.
- لا تضع الأشياء الثقيلة على باب الفرن مفتوحا، لأن هذا قد يؤدي إلى الإضرار به.
- لا تستخدم سطح الطهي بالفرن كدعامة أو كسطح عمل.
- لا تعلق أي ثقل على مقبض باب الفرن.

تأكد من أنه لا توجد كابلات كهربائية من أجهزة أخرى مستخدمة بالقرب من الفرن، وأنها لا تلمس أجزاءه الساخنة.

انتبه



عند استبدال قطع غير وإذا كان يجب إزالة القابض، يجب أن يتم هذا بما يسمح للمشغل أن يتحقق من أي نقطة قد يصل إليها إلى أن القابض لا يزال مفصولا.

1.5 تحميل المنتج واستخدامه

الفرن مناسب فقط لطهي الطعام.

انتبه



من الملزم استخدام الحاويات المناسبة للأغذية المهيأة للتلامس مع وتخزين وتعريض الأطعمة غير المغلقة، وما إلى ذلك مما يلبي اشتراطات الصحة الغذائية وفقا للقوانين المحلية المنظمة.

استخدم دائما قفازات فرن مناسبة لدرجات الحرارة العالية.

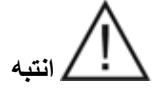


2.5 المسافة بين الأواني و / أو الشبكات

اترك مسافة كافية بين المستويات بحيث يمكن للهواء الساخن أن يدور مباشرة فوق وتحت الطعام المراد طهيها. المنتج المراد طهيها لا ينبغي أن يفيض من المقالي أو الأوعية.

6. الصيانة

قبل الشروع في تنفيذ عمليات الصيانة و / أو المراجعة لا بد من قطع التيار الكهربائي.
عند استبدال قطع غيار وإذا كان يجب إزالة القابض، يجب أن يشار بوضوح أن إزالة القابض يجب أن تتم بما يسمح للمشغل أن يتحقق من أي نقطة قد يصل إليها إلى أن القابض لا يزال مفصولاً.



انتبه

يجب إجراء جميع العمليات على صيانة واستبدال قطع الغيار من العاملين التقنيين المؤهلين



انتبه

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

من المستحسن في هذه العمليات استخدام قفازات عمل كوسيلة وقاية



1.6 المراجعات الدورية

على فترات منتظمة (على الأقل مرة واحدة كل ستة شهور)، لرجاء التحقق بواسطة متخصصين من الأداء السليم للنظام، ويجب توخي الانتباه للمراجعة كما يلي:

- حالة صيانة النظام الكهربائي في أمان تام.
- يثقل الباب بشكل صحيح وحشوات العزل ليست منسحقة
- التشغيل الصحيح للمراوح
- أن المصباح أو المصابيح تعمل.
- تحقق دورياً من "سلامة أطوق عزل باب الفرن."

2.6 استبدال حشيات عزل الباب

تم تجهيز كافة طرازات الفرن بحشوية، قابلة للإزالة بسهولة، للتنظيف أو الاستبدال.

تحقق دورياً من "سلامة حشوات عزل باب الفرن."
من أجل التنظيف الدقيق للفرن تكون الحشوة معشقة ومن ثم سهلة الإزالة على النحو التالي:

- (1) اسحب بلطف الى الخارج زاوية الحشوة وأخرجها من موضعها.
- (2) استبدل الحشوة



3.6 فك/ استبدال الزجاج كله

في حالة وقوع ضرر و / أو استبدال الزجاج الأمامي، استعد شظايا الزجاج مع تحاشي انتشارها في المكان، واحرص بعد أي كسر للزجاج على: التعامل معه بحذر حتى لا تصاب بجرح.

اطفئ الفرن وافصله عن التيار الكهربائي واتركه ليبرد.

لتسهيل عمليات التنظيف، يمكن فك الألواح الزجاجية الداخلية للباب.

(1) افتح الباب

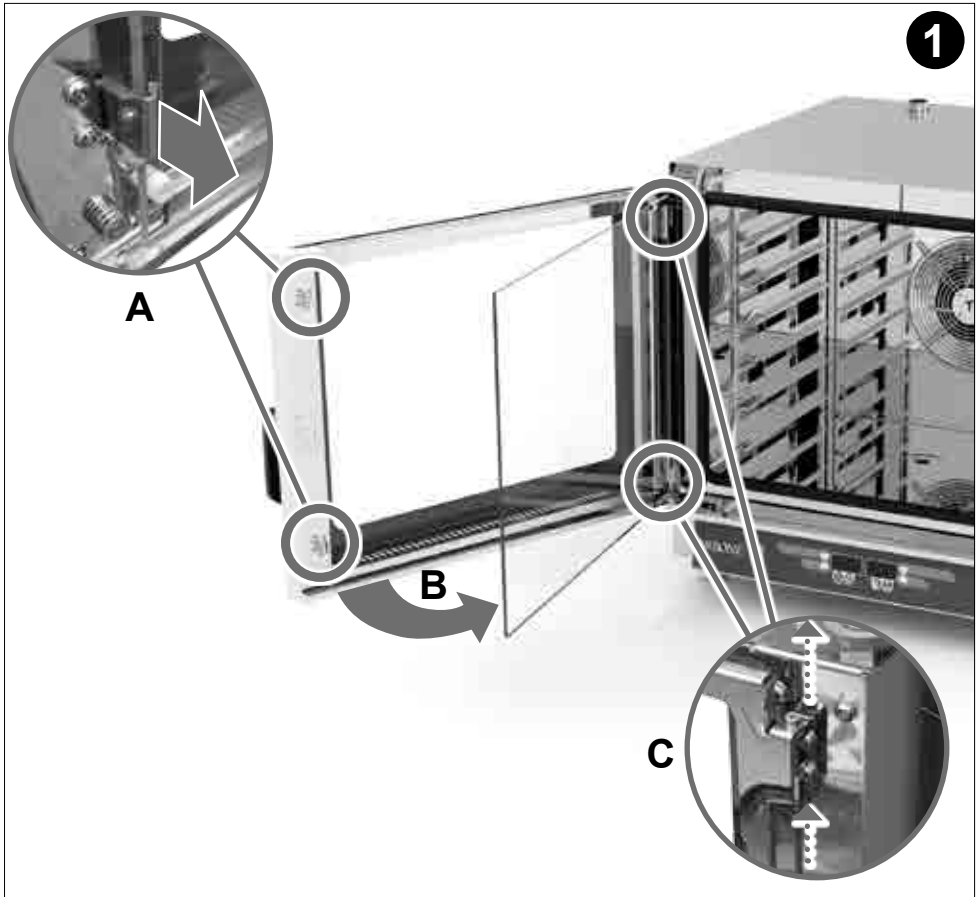
(أ1) انزع الخطافين الزنبركيين من الزجاج الداخلي.

(ب1) افتحه مثل كتاب.

(ج1) فك البرغيين الداعمين للمفصلات في الزجاج الداخلي بواسطة مفتاح الين 3 مم ألين ومفك سداسي 7 ملم.

(2) أخرج الزجاج من موضعه مع الحرص على أن يكون الزجاج الداخلي متحرر من الديوس المحوري.

قم بعمليات تنظيف أو استبدال الزجاج وإعادة تجميع مكونات الفرن بتنفيذ الإجراء هو موضع أعلاه عكسيا



4.6 تجميع/ فك باب الفرن

اطفي الفرن وافصله عن التيار الكهربائي واتركه ليبرد.



كن حذرا عند إزالة الباب من الجهاز حيث أنه ثقيل!

من المستحسن إزالة باب الفرن ووضعه برفق على سطح عمل باتباع التعليمات التالية.

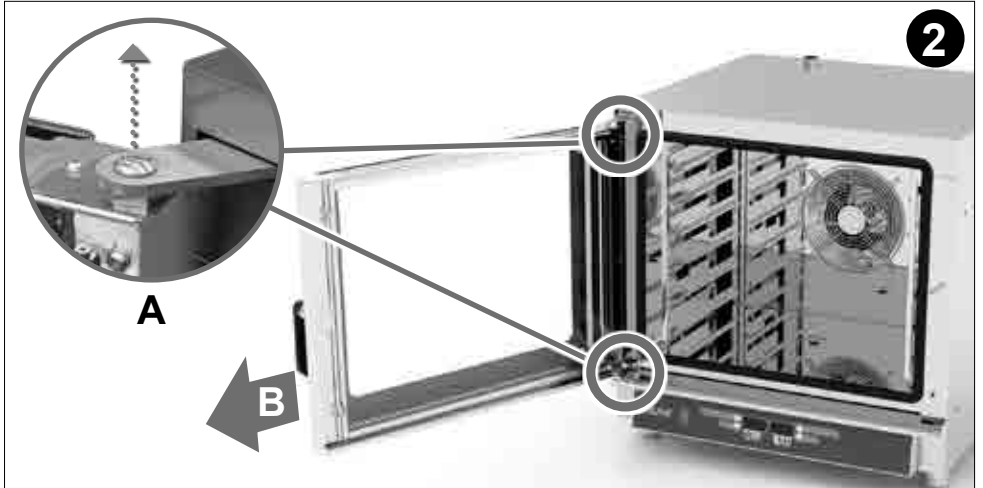
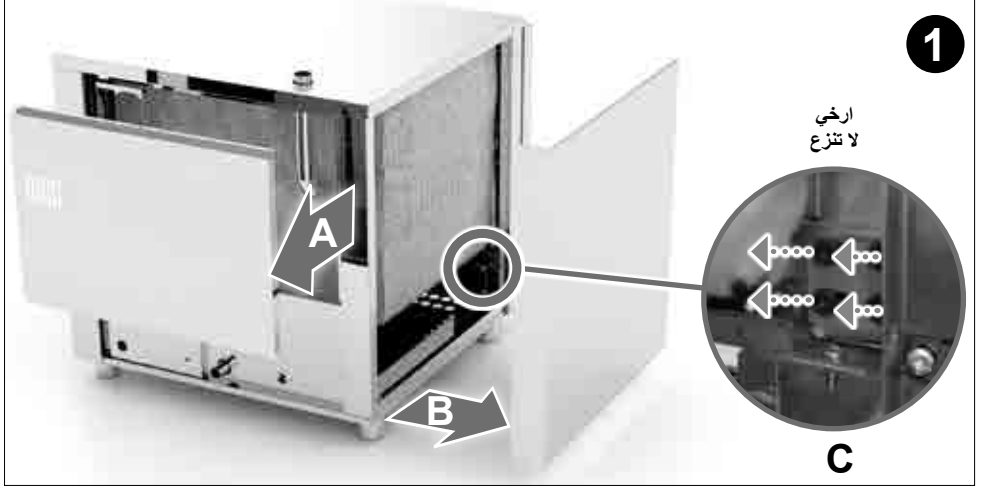
أ) أزل اللوح الخلفي (A) ثم لوحة الجانب المفصلي للباب (B) من الفرن.

ب) قم بإرخاء دعامة مفصل الباب المثبتة داخليا بأربعة براغي، بمفتاح بين 5 مم.

ج) فك مسامير الأمان العلوية والسفلية الموضوعة على مفصلة الفرن بمفك مسطح مع سند الباب الحر بكل أمان.

د) اسحب الباب من موضعه بأقصى قدر من الانتباه.

هـ) أعد تركيب مكونات الفرن بتنفيذ الإجراء الموصوف أعلاه عكسيا

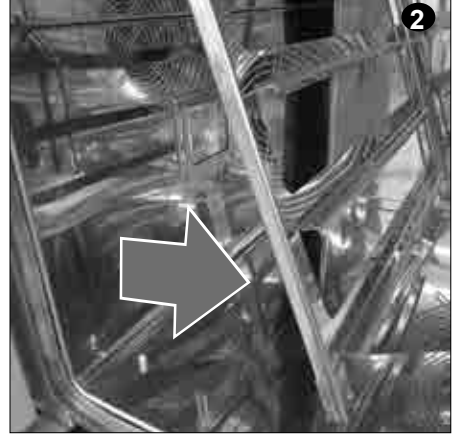
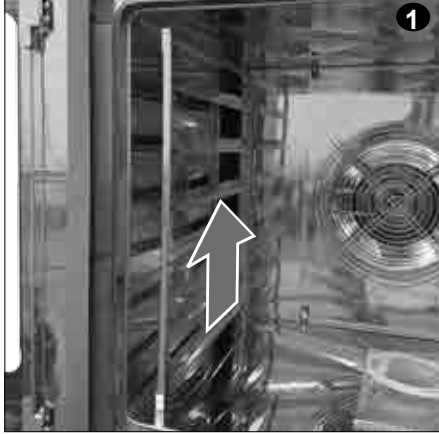


5.6 فك الرفوف (دعامات الصواني)

اطفئ الفرن وافصله عن التيار الكهربائي واتركه ليبرد.

- 1 ارفع الرف الجانبى بضعة سنتيمترات مع تحريره من المزلاجين اللذين يثبتانه الموجودين في آخر غرفة الطهي.
- 2 قم بإمالةه بنحو 30 درجة في اتجاه وسط غرفة الطهي ثم أزله من المحورين اللذين يثبتانه أعلى غرفة الطهي.
- 3 كرر مع الرف المعاكس

لإعادة تركيب مكونات الفرن بتنفيذ الإجراء الموصوف أعلاه عكسيا



6.6 استبدال المصابيح

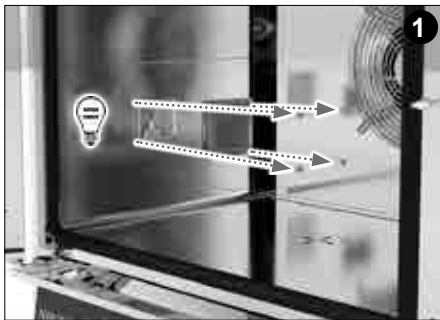
اطفئ الفرن وافصله عن التيار الكهربائي واتركه ليبرد.

افرد قطعة قماش في قاع الفرن لحماية المصباح حال سقوطه ثم عالجه بعناية.



انتبه

خطر حدوث صدمة كهربائية ولسعات!



- 1 ارفع الرف من الجانب الذي يوجد فيه المصباح بضعة سنتيمترات مع تحريره من المزلاجين اللذين يثبتانه الموجودين في قاع غرفة الطهي (الصورة 1 في الفقرة 5.6).
- 2 قم بإمالةه بنحو 30 درجة في اتجاه وسط غرفة الطهي ثم أزله من المحورين اللذين يثبتانه أعلى غرفة الطهي (صورة 2 في الفقرة 5.6).
- 3 إزالة غطاء المصباح الزجاجي بفك البراغي الأربعة بمفك صليبية.
- 4 فك المصباح وأزله.
- 5 أعد تركيب غطاء المصباح الزجاجي بإعادة ربط البراغي الأربعة بمفك صليبية.



انتبه

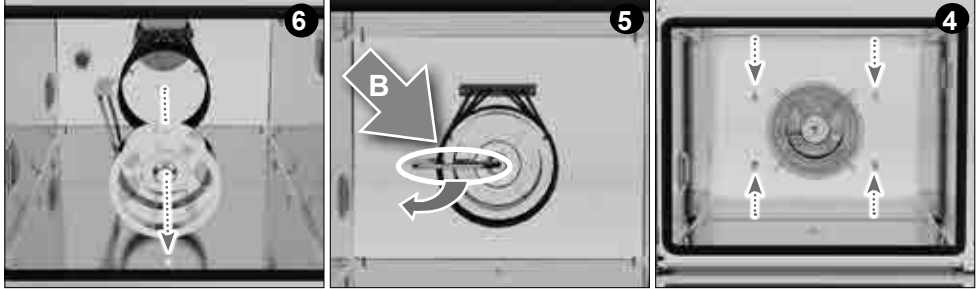
لا تبدأ تشغيل الفرن دون إعادة غطاء المصباح إلى موضعه!

7.6 فك واقي المروحة

وفك/ استبدال المروحة

اطفي الفرن وافصله عن التيار الكهربائي. انتظر حتى يبرد وتتوقف المروحة.

- 1 ارفع الرف من الجانب الذي يوجد فيه المصباح بضعة سنتيمترات مع تحريره من المزلاجين اللذين يثبتانه الموجودين في قاع غرفة الطهي (الصورة 1 في الفقرة 5.6).
- 2 قم بإمالةه بنحو 30 درجة في اتجاه وسط غرفة الطهي ثم أزله من المحورين اللذين يثبتانه أعلى غرفة الطهي (صورة 2 في الفقرة 5.6).
- 3 كرر مع الرف المعاكس ثم أزله
- 4 فك باليد المزاج الأربعة الخاصة بتأمين غطاء المروحة الواقي في قاع وأعلى غرفة الطهي.
- 5 أزل واقي المروحة بلطف.
- 5ب إذا كان الفرن مزودا و"بوظيفة" بخار"، ارحي البراغي الثلاثة الخاصة بتأمين أنبوب دخول المياه في قاع غرفة الطهي ثم لفه إلى أسفل، وبعد ذلك حرر المروحة.
- 6 فك الصامولة M5 التي تثبت المروحة بالمحرك بمفك سداسي 8 مم وأخرج المروحة.

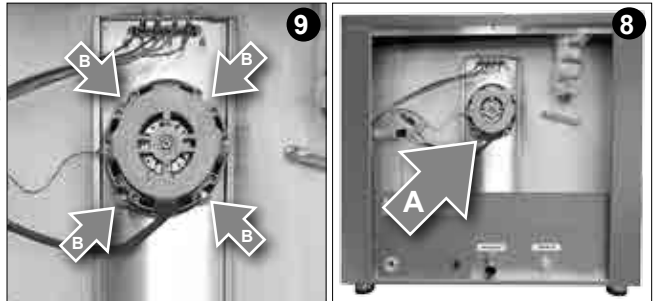


لإعادة تركيب مكونات الفرن بتنفيذ الإجراء الموصوف أعلاه عكسيا

8.6 فك/ استبدال محرك المروحة الكهربائي

اطفي الفرن وافصله عن التيار الكهربائي قبل استبدال المحرك.

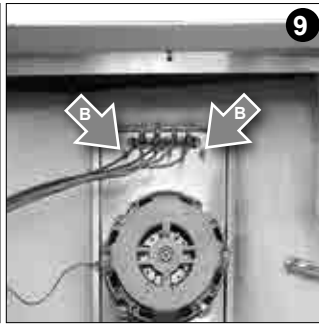
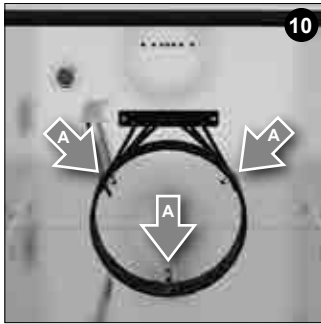
- 1 ارفع الرف من الجانب الذي يوجد فيه المصباح بضعة سنتيمترات مع تحريره من المزلاجين اللذين يثبتانه الموجودين في قاع غرفة الطهي (الصورة 1 في الفقرة 5.6).
- 2 قم بإمالةه بنحو 30 درجة في اتجاه وسط غرفة الطهي ثم أزله من المحورين اللذين يثبتانه أعلى غرفة الطهي (صورة 2 في الفقرة 5.6).
- 3 كرر مع الرف المعاكس ثم أزله
- 4 فك باليد المزاج الأربعة الخاصة بتأمين غطاء المروحة الواقي في قاع وأعلى غرفة الطهي.
- 5 أزل واقي المروحة بلطف.
- 5ب إذا كان الفرن مزودا و"بوظيفة" بخار"، ارحي البراغي الثلاثة الخاصة بتأمين أنبوب دخول المياه في قاع غرفة الطهي ثم لفه إلى أسفل، وبعد ذلك حرر المروحة.
- 6 فك الصامولة التي تثبت المروحة بالمحرك وأخرج المروحة.
- 7 أزل اللوحة الخلفية للفرن.
- 8 افصل المحرك عن النظام الكهربائي.
- 9 أزال البراغي الأربعة M6 بمفك أنابيب 10 مم.
- 10 أخرج المحرك بلطف من موضعه.



لإعادة تركيب مكونات الفرن بتنفيذ الإجراء الموصوف أعلاه عكسيا

9.6 استبدال المقاومات الكهربائية

- اطفي الفرن وافصله عن التيار الكهربائي قبل استبدال المحرك.
- (1) ارفع الرف من الجانب الذي يوجد فيه المصباح بضعه سنتيمترات مع تحريره من المزلاجين اللذين يثبتانه الموجودين في قاع غرفة الطهي (الصورة 1 في الفقرة 6.5).
 - (2) قم بإمالة بنحو 30 درجة في اتجاه وسط غرفة الطهي ثم أزله من المحورين اللذين يثبتانه أعلى غرفة الطهي (صورة 2 في الفقرة 5.6).
 - (3) كرر مع الرف المعاكس ثم أزله
 - (4) فك باليد المزلاج الأربعة الخاصة بتأمين غطاء المروحة الواقية في قاع وأعلى غرفة الطهي.
 - (5) أزل واقية المروحة بلطف.
 - (5ب) إذا كان الفرن مزوداً بـ"بوظيفة" بخار"، ارجي البراغي الثلاثة الخاصة بتأمين أنبوب دخول المياه في قاع غرفة الطهي ثم لفه إلى أسفل، وبعد ذلك حرر المروحة.
 - (6) فك الصامولة التي تثبت المروحة بالمحرك وأخرج المروحة.
 - (7) أزل اللوحة الخلفية للفرن.
 - (8/ب) افصل المقاومة/المقاومات من النظام الكهربائي.
 - (9) فك البراغي الثلاثة التي تثبت المقاومة إلى قاع غرفة الطهي
 - (10) أزل المقاومة من غرفة الطهي



استبدال المقاومات وأعد تركيب مكونات الفرن بتنفيذ الإجراء الموصوف أعلاه عكسياً

10.6 التصرف في حالة العطب أو الخمول لفترة طويلة

- اطفئ الفرن وافصله عن التيار الكهربائي.
- أعد تعيين كافة الضوابط إلى الصفر من لوحة أدوات التحكم بالنسبة للأفران من النسخة الميكانيكية بينما في الأفران الرقمية استبعد إمدادات الطاقة عن طريق الضغط على "0" من زر التشغيل.
- أخبر خدمة الدعم الفني (في حالة العطل فقط).
- قم بتنظيف الجهاز من الداخل والخارج.

إذا لم يتم استخدام الجهاز لفترات طويلة، قم بتغطية الفرن بقطعة قماش.

7. إدارة النفايات - التخلص من المواد

1.7 التخلص من الخامات وإدارة النفايات

المعدات الكهربائية والإلكترونية التي يتكون منها الجهاز، مثل المصابيح، والمراقبة الإلكترونية، والمحولات الكهربائية، والمركبات الكهربائية، 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. تجنب تبعثر الخامات في البيئة وعلاوة على ذلك، فإن جميع المواد المستخدمة لهذا المنتج مثل المعادن والبلاستيك والمطاط والزجاج، وخلافه، يجب إعادة تدويرها و / أو التخلص منها وفقا للإجراءات المنصوص عليها في الأنظمة السارية. نذكر أن التخلص غير المشروع من المنتج من جانب المستهلك ينطوي على التعرض لعقوبات إدارية تفرضها القوانين السارية.

راجع العناوين الموجودة في منطقتك لتصريف المنتجات في نقاط جمع النفايات والمراكز المعتمدة لإدارة ومعالجة النفايات.



راجع العناوين الموجودة في منطقتك للتصريف في نقاط جمع النفايات ومراكزها المتخصصة.

2.7 طلب قطع الغيار

أبلغ بوضوح إلى مكتبنا التجاري:

- موديل الفرن
- الرقم التسلسلي للفرن
- كمية قطع الغيار

إذا أمكن أرفق صورة للقطعة التي تريد شرائها.

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

04TM = 4 TRAYS

05TM = 5 TRAYS

06TM = 6 TRAYS

07TM = 7 TRAYS

10TM = 10 TRAYS

"k" additional configuration of EUT

possible options

0M Oven with mechanical control panel

0E Oven with digital control panel

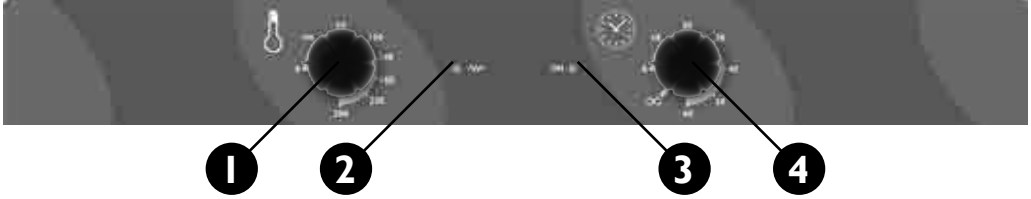
1E Oven with digital control panel 2 display 1 motor

1M Oven with mechanical control panel and grill

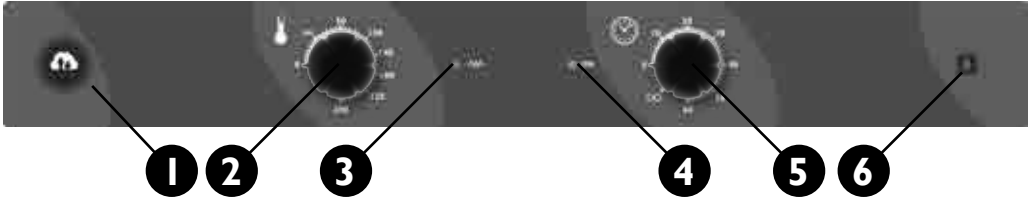
2M Oven with mechanical control panel, powerfull

8. PANNELLI COMANDO MECCANICI MECHANIC CONTROL PANELS PANNEAU DE COMMANDE MÉCANIQUE MECHANISCHE REGLER PANEL DE CONTROL MECÁNICA

لوحات التحكم الميكانيكية



LEGENDA / LEGEND					
	IT	EN	FR	DE	AR
1	MANOPOLA TEMPERATURA	TEMPERATURE KNOB	BOUON TEMPÉRATURE	TEMPERATURKNOPF	مقبض درجة الحرارة
2	SPIA RESISTENZA	LIGHT "HEATER ELEMENTS"	VOYANT "CHAUFFAGE ELECTRIQUE"	LICHT HEIZELEMENTE	ضوء بيان للمقاومة
3	SPIA "ON"	LIGHT "ON"	VOYANT "ON"	LICHT "ON"	ضوء بيان "فتح"
4	MANOPOLA TEMPO	TIME KNOB	BOUON TIME	ZEITKNOPF	مقبض وقت



LEGENDA / LEGEND					
	IT	EN	FR	DE	AR
1	APERTURA CAMINO	CHIMNEY OPEN	FEU OUVERT	RAUCHABFÜHRUNGS	فتح المدخنة
2	MANOPOLA TEMPERATURA	TEMPERATURE KNOB	BOUON TEMPÉRATURE	TEMPERATURKNOPF	مقبض درجة الحرارة
3	SPIA RESISTENZA	LIGHT "HEATER ELEMENTS"	VOYANT "CHAUFFAGE ELECTRIQUE"	LICHT HEIZELEMENTE	ضوء بيان للمقاومة
4	SPIA "ON"	LIGHT "ON"	VOYANT "ON"	LICHT "ON"	ضوء بيان "فتح"
5	MANOPOLA TEMPO	TIME KNOB	BOUON TIME	ZEITKNOPF	مقبض وقت
6	INIEZIONE H ₂ O	H ₂ O INJECTION	INJECTION DE H ₂ O	H ₂ O EINSPRITZ	حقن بخار الماء H ₂ O

9. لوحات التحكم الرقمية أفران الرقمية - MID

تحتوي واجهة المستخدم على الجزء الأمامي لأدوات التحكم، والمزودة بـ

- 8 أزرار
- شاشتا 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 درجة حرارة مقصورة الطهي، مسبار درجة الحرارة، نقطة الضبط و / أو الأوقات تبعا 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).

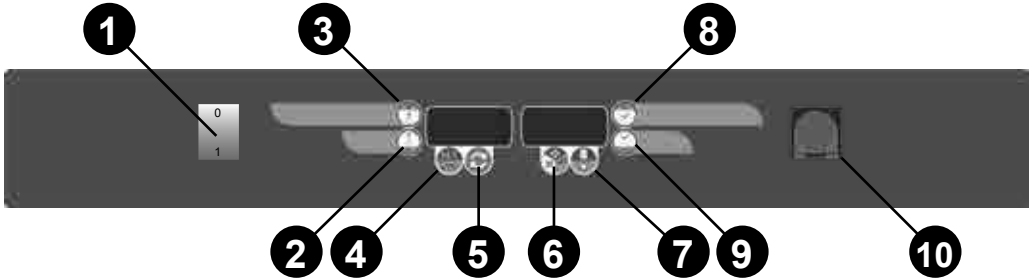
شاشة العرض

2 × أربعة أرقام، الرقم 14 رمز لإظهار حالات المخرجات، ومستخدم لعرض المدخلات، ونقطة الضبط، والمعايير وقيمها، 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.




الوظائف التشغيلية






- 1 - التغذية بالتيار 1 / 0
- 2 - تخفيض درجة الحرارة - $T\Delta$
- 3 - زيادة درجة الحرارة - $T\Delta$
- 4 - تشغيل \ ON \ إيقاف OFF - ضبط معايير الماء H_2O
- 5 - التسخين المسبق - بدء التشغيل - إيقاف التشغيل - دورة الطهي
- 6 - حقن الماء H_2O - الطبخ مع مسبار القلب - التبريد
- 7 - وصفات - إضاءة الأضواء في غرفة الطهي
- 8 - زيادة المدة الزمنية - المسبار على شكل دبوس
- 9 - تخفيض المدة الزمنية - المسبار على شكل دبوس
- 10 - مشبك مسبار القلب

وظائف لوحة الأزرار وواجهة المستخدم

بالضغط على الزر (1) "التغذية بالتيار 1/0"، يدخل الفرن في وضعية "الاستعداد" بانتظار بدء تشغيله.

يبدأ الجهاز بالعمل بالضغط بشكل مستمر على الزر (4) "تشغيل \ ON \ إيقاف OFF - ضبط المعايير"  SET ويسمح بالإعداد السريع لوظائف الطهي وبلية بدء تشغيل سريع للدورة.

المعايير التي يمكن ضبطها هي 5:

- 1. درجة حرارة الطهي 
- 2. مدة الطهي 
- 3. درجة حرارة مسبار الإيقاف (إن وجد) 
- 4. كمية تدفق المياه (من خلال النسبة المئوية لدورة الحقن) (إن وجدت) 
- 5. $T\Delta$ ° تفاضلي درجة الحرارة 

ضبط المعايير اليدوية

بالضغط على الأزرار (2-3) DOWN UP يمكن ضبط درجة حرارة الطهي التي سوف يتم عرضها على الشاشة اليسرى.

بالضغط على الأزرار (9-8) DOWN UP (وقت لانهايتي "INF" الزر (9) DOWN تحت الصفر) يمكن ضبط مدة الطهي.

ضبط حقن الماء H_2O

في مرحلة الضبط الابتدائية، قم بالضغط على الزر (4) "تشغيل \ إيقاف OFF - ضبط المعايير" SET؛ سوف تظهر الوظيفة "حقن الماء H_2O " (وتظهر على الشاشة اليسرى الكتابة " H_2O "، وتظهر على الشاشة اليمنى النسبة المئوية للحقن) والتي يمكن ضبطها بواسطة الأزرار (9-8) DOWN UP من off = مطلقاً على 100 = الحد الأقصى.

في مرحلة الطهي، بالضغط على الزر (6) "حقن الماء H_2O - الطهي بمسبار القلب - التبريد" يمكن حقن الماء يدوياً.

الطهي بمسبار القلب و T^Δ

في ضبط المعايير اليدوية، عند تشغيل الزر (6) "الطهي بمسبار القلب - حقن الماء H_2O - التبريد" ، سوف يتحول الفرن إلى الطهي بمسبار القلب. في هذه الوضعية، تنتقل شاشة العرض اليمنى من عرض مدة الطهي إلى عرض درجة حرارة المسبار، وبالقرب منها يظهر الحرف "C"

للإشارة إلى درجة حرارة القلب. وبالتالي بالضغط على الأزرار (9-8) DOWN UP يمكنك ضبط درجة حرارة المسبار بحيث عند الوصول إلى درجة الحرارة هذه ينهي الفرن عملية الطهي.

عند القيام من جديد بتفعيل الزر (6) "الطهي بمسبار في القلب - حقن الماء H_2O - التبريد" ، يمر الفرن إلى الطهي التفاضلي في الوضعية " T^Δ " المشار إليها بالحرف "C". في هذه الوضعية تنتقل الشاشة اليسرى من عرض درجة الحرارة المطلقة إلى عرض " T^Δ " (قيمة درجة الحرارة التي تضاف إلى درجة الحرارة في القلب التي تم الحصول عليها من المسبار على شكل ديبوس في مرحلة الطهي).

يتم تحديد نهاية عملية الطهي من خلال قيمة درجة الحرارة المضبوطة وتلك التي يتم قياسها في قلب الجهاز بواسطة المسبار على شكل ديبوس. وبالتالي بالضغط على الأزرار (2-3) DOWN UP يمكنك ضبط قيمة T^Δ المرغوب بها. قيمة درجة حرارة الإيقاف للمسبار على شكل ديبوس، يتم ضبطها كما هو مبين في الفقرة السابقة.

دورة الطهي

في هذه المرحلة تتم عملية الطهي الفعلية والتي تنتهي وفقاً لما تم اختياره.


بعد ضبط المعايير وبالضغط على الزر (5) "البداة /التوقف المؤقت PAUSA لدورة الطهي" سوف يبدأ الفرن في وضعية التسخين المسبق حتى الوصول إلى درجة الحرارة المضبوطة مسبقاً للمقصورة، يمكن بدء دورة الطهي حتى دون انتظار انتهاء فترة التسخين المسبق عن طريق الضغط على الزر (5) "البداة /التوقف المؤقت PAUSA لدورة الطهي" ، وإلا فعند بلوغ درجة حرارة التسخين المسبق سوف يصدر الفرن إشارة صوتية وتظهر الكتابة "START" على شاشة العرض، وعند إذن بالضغط على الزر (5) "البداة /التوقف المؤقت PAUSA لدورة الطهي" سوف يبدأ الفرن في دورة التشغيل.

إذا قمت أثناء مرحلة الطهي بالضغط بشكل مستمر على الزر (5) "البداة /التوقف المؤقت PAUSA لدورة الطهي" سوف يتم إيقاف الدورة والعودة إلى إعدادات الضبط الابتدائية.



بالضغط على الزر (7) "إشعال الأضواء في مقصورة الطهي - الوصفات" ، في مرحلة الطهي أو في مرحلة التسخين المسبق، سوف يكون بالإمكان إشعال أو إطفاء ضوء المقصورة.

في حالة الطهي التفاضلي تكون دورة التسخين المسبق غير مُفَعَّلة.

نهاية الطهي وتغيير المعايير في مرحلة التشغيل أو التسخين المسبق

إذا قمت أثناء مرحلة الطهي أو التسخين المسبق بالضغط على الأزرار (2-3) DOWN UP (1) والأزرار (8-9) DOWN UP (2) يمكن تغيير المعايير المضبوطة مسبقاً، وبالضغط على الزر (4) "تشغيل ON \ إيقاف OFF - ضبط المعايير"  يمكن أن يتم تغيير حقن الماء H₂O.





سوف يعود الفرن في وضعية "التسخين المسبق أو الطهي" بعد مدة 5 ثواني من آخر مرة تم فيها الضغط على زر من الأزرار. وفي هذه الحالة سوف يقوم الفرن بتطبيق المعايير الجديدة التي تم ضبطها. بعد انتهاء عملية الطهي يصدر الفرن إشارة صوتية وتظهر الكتابة "FINE" نهاية، يمكن عند إذن:



- (1) إعادة تشغيل الدورة بالضغط بشكل مستمر على الزر (5) "البداة START/التوقف المؤقت PAUSA لدورة الطهي" ؛
- (2) العودة إلى إعدادات الطهي وذلك بفتح وإعادة إغلاق باب الفرن؛
- (3) تبريد الفرن بترك بابه مفتوح بالضغط على الزر (6) "التبريد - الطهي بمسبار في القلب - حقن الماء H₂O"  والذي سوف ينتهي عند بلوغ حرارة 80 درجة مئوية، ليعود بعدها إلا الشاشة الرئيسية.



الوصفات

ضبط وصفة وتعديلها



يتم في قائمة الوصفات حفظ ما يصل إلى 10 تركيبات مختلفة لمعايير الطهي:

- A  نقطة ضبط المسبار في القلب والتفاضلي
- B  عدّاد الوقت Timer الساعات/الدقائق
- C  تقدير جرة الماء
- D  درجة حرارة المقصورة والمسبار في قلبها

عند تفعيل الزر (7) "الوصفات - إشعال الأضواء في مقصورة الطهي" ، تنتقل الواجهة إلى وضعية اختيار ضبط الوصفات وتعرض الشاشة أيقونة "الخصالة"  لتوضح للمستخدم الاختيار المحدد. يمكن الاطلاع على الوصفات باستخدام الأزرار (2-3) DOWN UP (1) بشكل دوري ويتم الإشارة إليها من خلال الحرف "R" و "N" رقم الوصفة (من 1 إلى 10). بعد اختيار وصفة ما، انتظر وسوف يتم عرض معايير تلك الوصفة بشكل دوري. في حالة لم يتم ضبط وصفة بعد، يعرض الفرن المعايير على "0".

عند ظهور الوصفة المطلوبة، بالضغط على الزر (4) "ضبط المعايير - تشغيل ON \ إيقاف OFF"  يتم الدخول إلى الإعدادات القابلة للتعديل بنفس الطريقة الخاصة بالإعدادات اليدوية (الفقرة "إعدادات المعايير اليدوية")؛ بالضغط بشكل مستمر على الزر (5) "البداة START/التوقف المؤقت PAUSA لدورة الطهي"  يمكن حفظ الإعدادات حتى عند إعادة كتابة معايير موجودة مسبقاً.

دورة طهي باستخدام وصفة

قم بالدخول إلى وظيفة الوصفات باستخدام الزر (7) "الوصفات - إشعال الأضواء في مقصورة الطهي"  وقم بالبحث عن الوصفة المطلوبة بواسطة الأزرار (8-9) DOWN UP (1) بالضغط على الزر (5) "البداة START/التوقف المؤقت PAUSA لدورة الطهي"  يتم تفعيل دورة الطهي المضبوطة بشكل تلقائي.

4 صواني

FEM04NEMIDGNV

فرن بـ4 صواني كهربائي يعمل بالحمل الحراري ميكانيكي

FEM04NEMIDGNVH2O

فرن بـ4 صواني كهربائي يعمل بالحمل الحراري بخار ميكانيكي

FEDL04NEMIDV

فرن بـ4 صواني كهربائي يعمل بالحمل الحراري رقمي

FEDL04NEMIDVH2O

فرن بـ4 صواني كهربائي يعمل بالحمل الحراري بخار رقمي

5 صواني

FEM05NEMIDGNV

فرن بـ5 صواني كهربائي يعمل بالحمل الحراري ميكانيكي

FEM05NEMIDGNVH2O

فرن بـ5 صواني كهربائي يعمل بالحمل الحراري بخار ميكانيكي

FEDL05NEMIDV

فرن بـ5 صواني كهربائي يعمل بالحمل الحراري رقمي

FEDL05NEMIDVH2O

فرن بـ5 صواني كهربائي يعمل بالحمل الحراري بخار رقمي

6 صواني

FEM06NEMIDGNV

فرن بـ6 صواني كهربائي يعمل بالحمل الحراري ميكانيكي

FEM06NEMIDGNVH2O

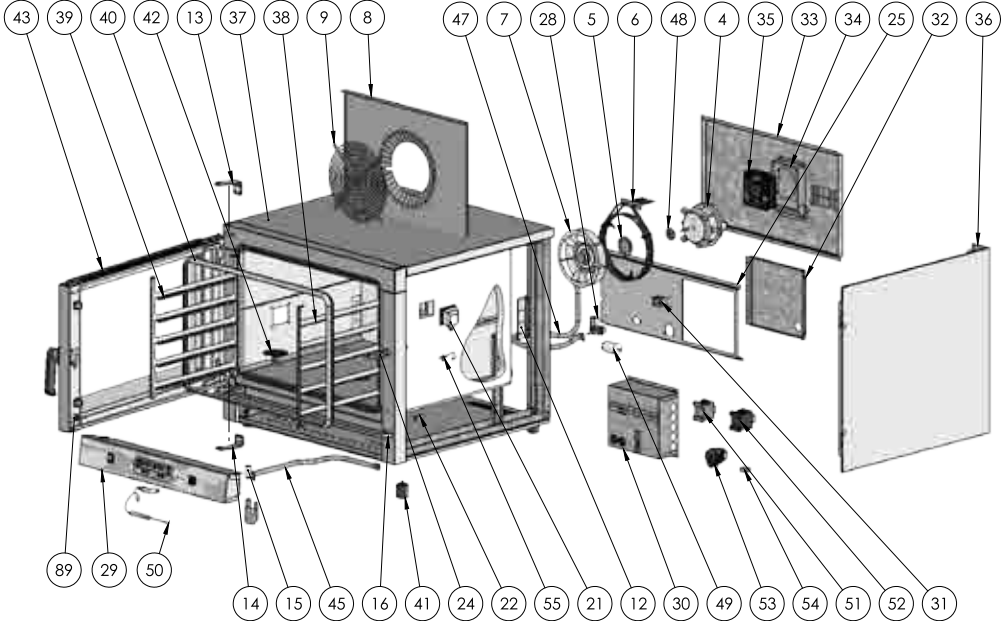
فرن بـ6 صواني كهربائي يعمل بالحمل الحراري بخار ميكانيكي

FEDL06NEMIDV

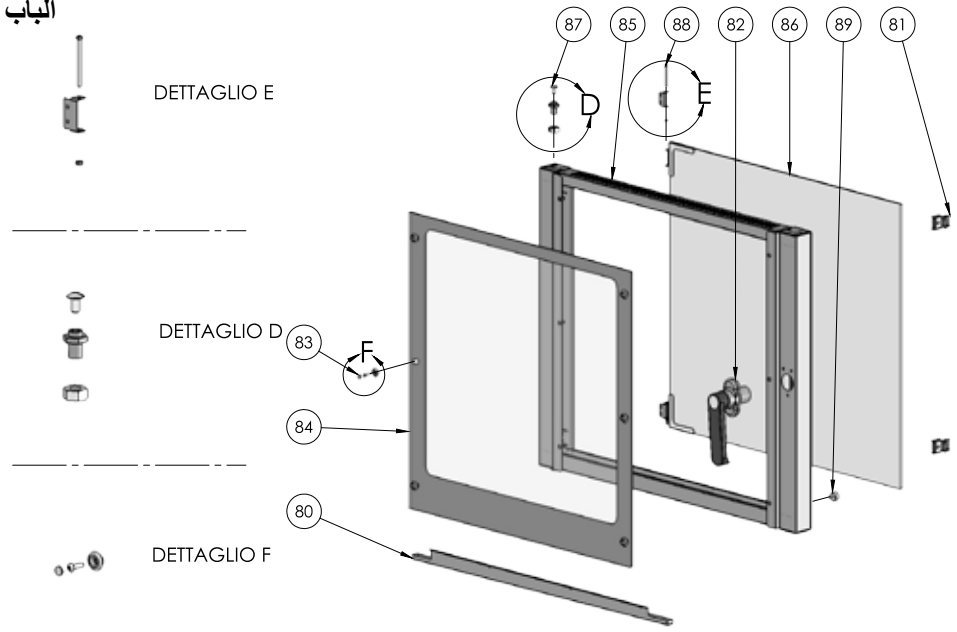
فرن بـ6 صواني كهربائي يعمل بالحمل الحراري رقمي

FEDL06NEMIDVH2O

فرن بـ6 صواني كهربائي يعمل بالحمل الحراري بخار رقمي



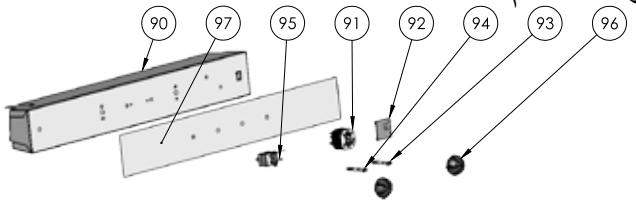
الباب



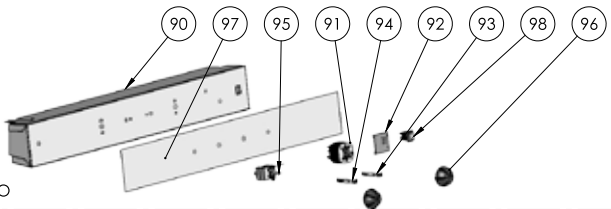
لوحات التحكم



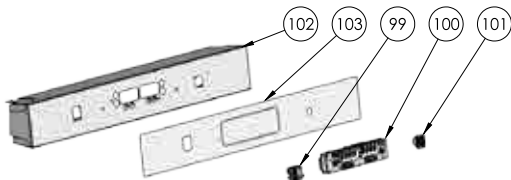
CRUSCOTTO MANUALE



CRUSCOTTO MANUALE CON INIEZIONE H2O



CRUSCOTTO DIGITALE



رقم	الوصف 4T	الكمية
4	محرك (120واط) + 2P DR ITP 1/60/50-MFA80H25-VA 230	1
5	سبب حشوة محاور المحرك	1
6	PHANTOM 2700 راط	1
7	مروحة 7 D200 H43 أرياش	1
8	موجه كامل 4T	1
9	شبكة مسطحة إيتوكس D.280	1
12	خطاف دعم مكلف بدء التشغيل	1
13	الخطاف العلوي للباب	1
14	الخطاف السفلي للباب	1
15	وصلة لممر التفتير الخاص بالباب	1
16	الحوض الجامع للتكثيف	1
21	حامل مصباح مزودة بمصباح	2
22	المفتاح الدقيق الخاص بباب الفرن	1
24	مشبك إغلاق باب الفرن	1
25	الإغلاق الخلفي السفلي	1
28	الصمام الكهربائي EV المسلسلة R مفردة M 4/3	1
31	ترموستات الأمان 40-335° S/POS.	1
32	غطاء كهربائي	1
33	المسدد الخلفي المؤتمى 4T	1
34	داعم المروحة الخلفية	1
35	المروحة 38 85 H 120X120 درجة مئوية	1
36	الجانب الخارجي 4T	2
37	السقف الخارجي	1
38	داعم الصواني 4 T الأيمن	1
39	داعم الصواني 4 T الأيسر	1
40	حشوة الباب 4 L.2154 ملم	1
41	رجل صغيرة أسطوانية سوداء خاصة بالفرن	4
42	شبك مصرف التبريد	1
43	الباب كامل 4 T	1
45	أنبوب تصريف الماء المتكثف 11x19 L.500 ملم	1
47	أنبوب غذائي لحقن البخار في الجزء السفلي 11x19 D.640 ملم	1
48	حشوة محاور المحرك	2
49	مكثف بدء التشغيل 6.3 مايكرو فاراد.	1
50	المصبار على شكل ديوس	1
51	مشبك وصل 230/9A 4P AC1 220 فولت	1
52	مشبك وصل 230/25A 4P AC1 220 فولت	1
53	عداد وقت عكس الدورة 230 فولت 50 هيرتز (فرن ميكانيكي)	1
54	مرحل صغير 4051	1
55	مستبدل درجة الحرارة	1
80	جامع تكثيف الباب	1
81	مجموعة فتح الزجاج الداخلي	1
82	مجموعة المقبض	1
83	مجموعة تثبيت الزجاج الخارجي للباب	1
84	الزجاجي الخارج 4T طباعة حريرية أنتراسيت (مزود ببراع تثبيت)	1
85	هيكل الباب ملحوم 4T	1
86	الزجاج الداخلي (مزود بخطافات للزوايا)	1
87	مجموعة جلبة الباب (جلبة + برغي + TB- M8x16 إينوكس + صامولة ربط M12 إينوكس)	1
88	مجموعة مُصَلِّة الباب (خطاف + برغي M4x50 إينوكس + صامولة ربط M4 إينوكس)	1
89	المغناطيس على الباب	1
90	لوحة أدوات القياس والتحكم الميكانيكية	1
91	عداد وقت 60 دقيقة (الفرن الميكانيكي)	1
92	طنان عداد الوقت (الفرن الميكانيكي)	1
93	مصباح الإشارة الأخضر 09 إشارة ضوئية	1
94	مصباح الإشارة البرتقالي 09 إشارة ضوئية	1
95	ترموستات قبالة للتعديل 50-280° C/CAP.	1
96	مقبض التحكم	1
97	طباعة حريرية لوحة أدوات القياس والتحكم البيدي H20	1
98	زر حقن الماء (الفرن الميكانيكي)	1
99	مفتاح التيار الثنائي القطب LUM 16A	1
100	بطاقة الفرن 2 شائسة عرض	1
101	مشبك توصيل (مقبض طاقة) للمسيدار على شكل ديوس	1
102	لوحة أدوات القياس والتحكم الرقمية	1
103	طباعة حريرية لوحة أدوات القياس والتحكم الرقمية	1

الأفران

5 صواني

رقم	الوصف 5T	الكمية
4	محرك (120واط) + 2P DR ITP 1/60/50-MFA80H25-VA 230	1
5	مثبت خشوة محور المحرك	1
6	"مقاومة 2X2500F 5.000 واط D.E-235 واط TOT"	2
7	مروحة 7 D200 H80 أرياش	2
8	موجه كامل 5T	1
9	شبكة مسطحة إنوكس D.280	1
12	خطاف داعم مكثف بدء التشغيل	1
13	الخطاف العلوي للباب	1
14	الخطاف السفلي للباب	1
15	وصلة لمر التفتيز الخاص بالباب	1
16	الحوض الجامع للتكثيف	1
21	حامل مصباح مزودة بمصباح	2
22	المفتاح الدقيق الخاص بباب الفرن	1
24	مشبك إغلاق باب الفرن	1
25	الإغلاق الخلفي السفلي	1
28	أصمام الكهربائي EV السلسلة R مفردة 4/3 M	1
31	ترموستات الأمان 40°-335° S/POS	1
32	غشاء كهربائي	1
33	المسند الخلفي المتهوى 5T	1
34	داعم المروحة الخلفية	1
35	المروحة 5 85 38 H 120x120 درجة مئوية	1
36	الجانب الخارجي 5T	2
37	السطح الخارجي	1
38	داعم الصواني T 5 الأيمن	1
39	داعم الصواني T 5 الأيسر	1
40	خشوة الباب 5 18 2318 L T ملم	1
41	رجل صغيرة أسطوانية سوداء خاصة بالفرن	4
42	شبك مصرف التفرغ	1
43	الباب الكامل T 5	1
45	أنبوب تصريف الماء المتكاثف 11x19 L.500 ملم	1
47	أنبوب غذائي لحقن البخار في الجزء السفلي 11x19 D.640 L.ملم	1
48	خشوة محور المحرك	2
49	مكثف بدء التشغيل 6.3 مايكرو فاراد.	1
50	المسبار على شكل ديوس	1
51	مشبك وصل 220 AC1 4P AC1 230 فولت	1
52	مشبك وصل 220 AC1 4P AC1 230 فولت	1
53	عداد وقت عكس الدورة 230 فولت 50 هيرتز (فرن ميكانيكي)	1
54	مرحل صغير 4051	1
55	مسبار درجة الحرارة	1
80	جامع تكثيف الباب	1
81	مجموعة فتح الزجاج الداخلي	1
82	مجموعة المقبض	1
83	مجموعة تثبيت الزجاج الخارجي للباب	1
84	الزجاجي الخارج 5T طباعة حريرية أنتراسايت (مزود ببراعي تثبيت)	1
85	هيكل الباب ملحوم 5T	1
86	الزجاج الداخلي (مزود بخطافات للزوايا)	1
87	مجموعة جلبة الباب (جلبة + برغي TB- M8x16 إنوكس + صامولة ربط M12 إنوكس)	1
88	مجموعة مفصلة الباب (خطاف + برغي M4x50 إنوكس + صامولة ربط M4 إنوكس)	1
89	المغناطيس على الباب	1
90	لوحة أدوات القياس والتحكم الميكانيكية	1
91	عداد وقت 60 دقيقة (الفرن الميكانيكي)	1
92	بلدان عداد الوقت (الفرن الميكانيكي)	1
93	مصباح الإشارة الأخضر 09 إشارة ضوئية	1
94	مصباح الإشارة البرتقالي 09 إشارة ضوئية	1
95	ترموستات قابلة للتعديل 50°-280° C/CAP	1
96	مقبض التحكم	1
97	طباعة حريرية لوحة أدوات القياس والتحكم الرقمية	1
98	زر حقن الماء (الفرن الميكانيكي)	1
99	مفتاح التيار التثدي القطب LUM 16A	1
100	بطاقة الفرن 2 شاشة عرض	1
101	مشبك توصيل (مقبض طاقة) للمسبار على شكل ديوس	1
102	لوحة أدوات القياس والتحكم الرقمية	1
103	طباعة حريرية لوحة أدوات القياس والتحكم البيدي H20	1

6 صواني

الأفران

رقم	الوصف 4T	الكمية
4	محرك (120واط) + 2P DR ITP 1/60/50-MFA80H25-VA 230	1
5	شئيت حشوة محور المحرك	1
6	مقاومة 2400واط	1
7	مراوح 7 D200 H80 أرياش	1
8	موجه كامل 6T	1
9	شبكة مسطحة إيتوكس D.280	1
12	خطاف داعم مكثف بدء التشغيل	1
13	الخطاف الطولي للباب	1
14	الخطاف السفلي للباب	1
15	وصلة لممر التفتير الخاص بالباب	1
16	الحوض الجامع للتكثيف	1
21	حامل مصباح مزودة بمصباح	2
22	المفتاح الدقيق الخاص بباب الفرن	1
24	مشبك إغلاق باب الفرن	1
25	الإغلاق الخلفي السفلي	1
28	الصمام الكهربائي EV المسلسلة R مفردة M 4/3	1
31	ترموستات الأمان 40-335° S/POS.	1
32	غطاء كهربائي	1
33	المسدد الخلفي المُوَي 6T	1
34	داعم المروحة الخلفية	1
35	المروحة 38 85 H 120X120 درجة مئوية	1
36	الجانب الخارجي 6T	2
37	السقف الخارجي	1
38	داعم الصواني 6 T الأيمن	1
39	داعم الصواني 6 T الأيسر	1
40	حشوة الباب 6 L.2477 ملم	1
41	رجل صغيرة أسطوانية سوداء خاصة بالفرن	4
42	شبك مصرف التبريد	1
43	الباب الكامل T 6	1
45	أنبوب تصريف الماء المتكثف L.500 11x19 ملم	1
47	أنبوب غذائي لحقن البخار في الجزء السفلي D.11x19-L.640ملم	1
48	حشوة محور المحرك	2
49	مكثف بدء التشغيل 6.3 مايكرو فاراد.	1
50	المسبار على شكل ديوس	1
51	مشبك وصل 220 AC 1 9A 230 فولت	1
52	مشبك وصل 220 AC 4P 230 فولت	1
53	عداد وقت عكس الدورة 230 فولت 50 هيرتز (فرن ميكانيكي)	1
54	مرحل صغير 4051	1
55	مسبار درجة الحرارة	1
80	جامع تكثيف الباب	1
81	مجموعة فتح الزجاج الداخلي	1
82	مجموعة المقبض	1
83	مجموعة تثبيت الزجاج الخارجي للباب	1
84	الزجاجي الخارج 6T طباعة حريرية أنتراسيت (مزود ببراع تثبيت)	1
85	هيكل الباب ملحوم 6T	1
86	الزجاج الداخلي (مزود بخطافات للزوايا)	1
87	مجموعة جلبة الباب (جلبة + برغي + TB- M8x16 إينوكس + صامولة ربط M12 إينوكس)	1
88	مجموعة مُصَلِّة الباب (خطاف + برغي M4x50 إينوكس + صامولة ربط M4 إينوكس)	1
89	المغناطيس على الباب	1
90	وحدة أدوات القياس والتحكم الميكانيكية	1
91	عداد وقت 60 دقيقة (الفرن الميكانيكي)	1
92	طنان عداد الوقت (الفرن الميكانيكي)	1
93	مصباح الإشارة الأخضر 09 إشارة صوتية	1
94	مصباح الإشارة البرتقالي 09 إشارة صوتية	1
95	ترموستات قبيلة للتعديل 50-280° C/CAP.	1
96	مقبض التحكم	1
97	طباعة حريرية لوحة أدوات القياس والتحكم البندوي H20	1
98	زر حقن الماء (الفرن الميكانيكي)	1
99	مفتاح التيار الثنائي القطب LUM 16A	1
100	بطاقة الفرن 2 شائسة عرض	1
101	مشبك توصيل (مقيس طاقة) للمسبار على شكل ديوس	1
102	لوحة أدوات القياس والتحكم الرقمية	1
103	طباعة حريرية لوحة أدوات القياس والتحكم الرقمية	1

7 صواني

FEM07NEMIDGNV

فرن بـ7 صواني كهربائي يعمل بالحمل الحراري ميكانيكي

FEM07NEMIDGNVH2O

فرن بـ7 صواني كهربائي يعمل بالحمل الحراري والبخار ميكانيكي

FEDL07NEMIDV

فرن بـ7 صواني كهربائي يعمل بالحمل الحراري رقمي

FEDL07NEMIDVH2O

فرن بـ7 صواني كهربائي يعمل بالحمل الحراري بخار رقمي

10 صواني

FEM10NEMIDGNV

فرن بـ10 صواني كهربائي يعمل بالحمل الحراري ميكانيكي

FEM10NEMIDGNVH2O

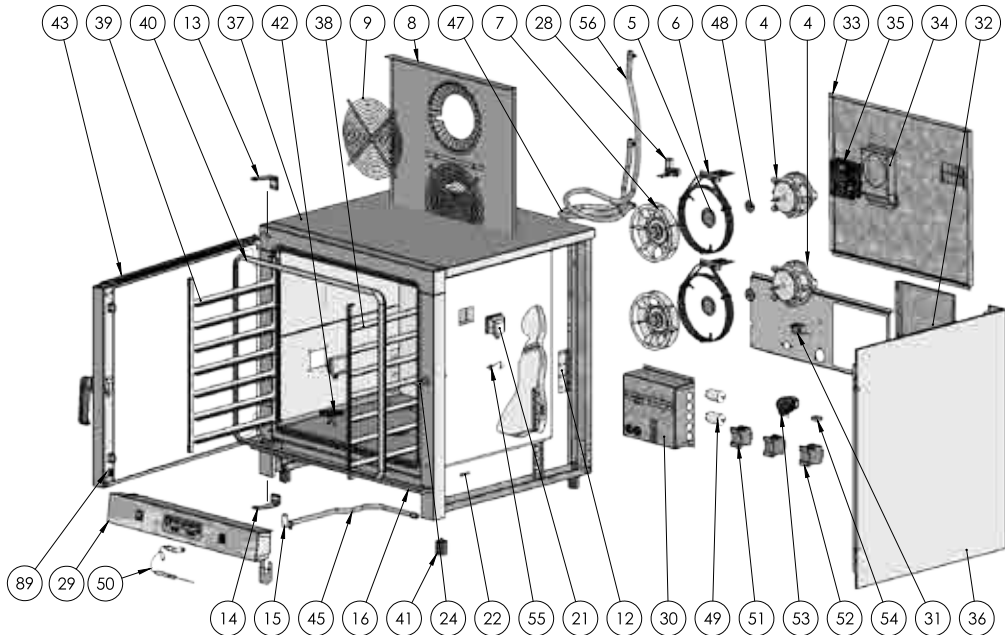
فرن بـ10 صواني كهربائي يعمل بالحمل الحراري والبخار ميكانيكي

FEDL10NEMIDV

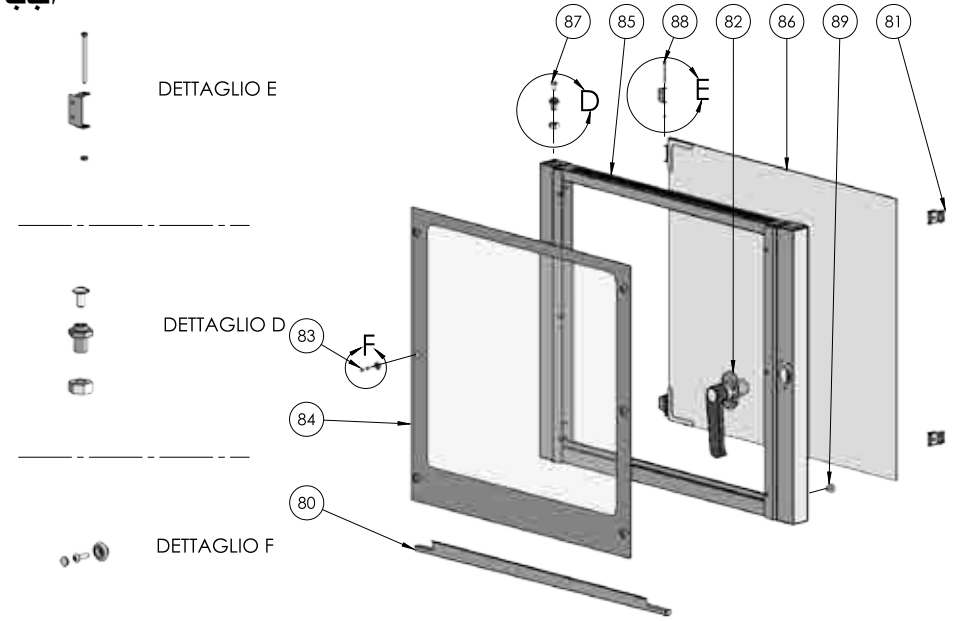
فرن بـ10 صواني كهربائي يعمل بالحمل الحراري رقمي

FEDL10NEMIDVH2O

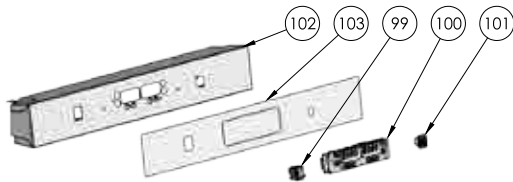
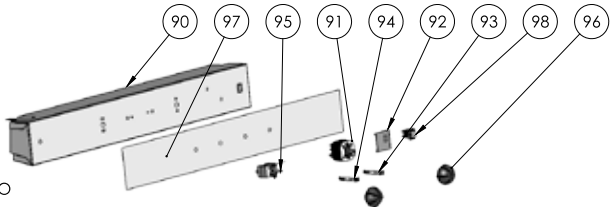
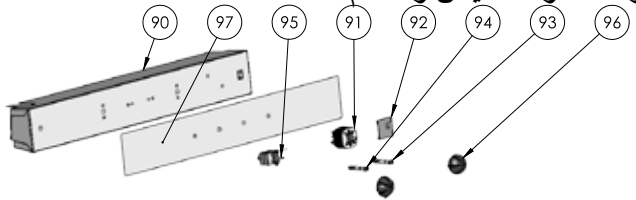
فرن بـ10 صواني كهربائي يعمل بالحمل الحراري بخار رقمي



الباب



لوحات أدوات القياس والتحكم



7 صواني

الأفران

رقم	الوصف 10T	الكمية
4	محرك (120واط) + 2P DR ITP 1/60/50-MFA80H25-VA 230	2
5	سبب حشوة محور المحرك	2
6	PHANTOM 2700 راط	2
7	مراوح 7 D200 H43 أرياش	2
8	موجه كامل 7T	1
9	شبكة مسطحة إيتوكس D.280	2
12	خطاف داعم مكثف بدء التشغيل	1
13	الخطاف العلوي للباب	1
14	الخطاف السفلي للباب	1
15	وصلة لممر التفتير الخاص بالباب	1
16	الحوض الجامع للتكثيف	1
21	حامل مصباح مزودة بمصباح	2
22	المفتاح الدقيق الخاص بباب الفرن	1
24	مشبك إغلاق باب الفرن	1
25	الإغلاق الخلفي السفلي	1
28	الصمام الكهربائي EV السلسلة R مزدوجة 4/3	1
31	ترموستات الأمان 40-335° S/POS.	1
32	غطاء كهربائي	1
33	المسد الخلفي المؤتمى 7T	1
34	داعم المروحة الخلفية	1
35	المروحة 120X120 H 38 85 درجة مئوية	1
36	الجانب الخارجي 7T	2
37	السقف الخارجي	1
38	داعم الصواني 7 T الأيمن	1
39	داعم الصواني 7 T الأيسر	1
40	حشوة الباب 7 L.2678 T ملم	1
41	رجل صغيرة أسطوانية سوداء خاصة بالفرن	4
42	شبك مصرف التبريد	1
43	الباب الكامل 7 T	1
45	أنبوب تصريف الماء المتكثف 11x19 L.500 ملم	1
47	أنبوب غذائي لحقن البخار في الجزء السفلي D.11x19 - L.640 ملم	1
48	حشوة محور المحرك	2
49	مكثف بدء التشغيل 6.3 مايكرو فاراد.	1
50	المسبار على شكل ديوس	1
51	مشبك وصل وتحكم 230V/9A 4P AC1 220	1
52	مشبك وصل 230/25A 4P AC1 220 فولت	1
53	عداد وقت عكس الدورة 230 فولت 50 هيرتز (فرن ميكانيكي)	1
54	مرحل صغير 4051	1
55	مسبار درجة الحرارة	1
56	أنبوب حقن البخار المؤتمى العلوي L.750 - D.11x19 ملم	1
80	جامع تكثيف الباب	1
81	مجموعة فتح الزجاج الداخلي	1
82	مجموعة المقبض	1
83	مجموعة تثبيت الزجاج الخارجي للباب	1
84	الزجاجي الخارج 7T طباعة حريرية أنتراسيت (مزود ببراعي تثبيت)	1
85	هيكل الباب ملحوم 7T	1
86	الزجاج الداخلي (مزود بخطافات للزوايا)	1
87	مجموعة جلبة الباب (جلبة + برغي TB- M8x16 إينوكس + صامولة ربط M12 إينوكس)	1
88	مجموعة مُصَلِّة الباب (خطاف + برغي M4x50 إينوكس + صامولة ربط M4 إينوكس)	1
89	المغناطيس على الباب	1
90	وحدة أدوات القياس والتحكم الميكانيكية	1
91	عداد وقت 60 دقيقة (الفرن الميكانيكي)	1
92	طنان عداد الوقت (الفرن الميكانيكي)	1
93	مصباح الإشارة الأخضر 09 إشارة صوتية	1
94	مصباح الإشارة البرتقالي 09 إشارة صوتية	1
95	ترموستات قابلة للتعديل 50-280° C/CAP.	1
96	مقبض التحكم	1
97	طباعة حريرية لوحة أدوات القياس والتحكم اليدوي H20	1
98	زر حقن الماء (الفرن الميكانيكي)	1
99	مفتاح التيار الثنائي القطب LUM 16A	1
100	بطاقة الفرن 2 شاشة عرض	1
101	مشبك توصيل (مقبض طاقة) للمسبار على شكل ديوس	1
102	لوحة أدوات القياس والتحكم الرقمية	1
103	طباعة حريرية لوحة أدوات القياس والتحكم الرقمية	1

الأفران

10 صواني

رقم	الوصف 10T	الكمية
4	محرك (120واط) + 2P DR ITP 1/60/50-MFA80H25-VA 230	2
5	مشيت حشوة محاور المحرك	2
6	"مقاومة 2X2500 3F واط 5.000 D.E-235 واط TOT"	2
7	مراوح 7 D200 H80 أرياش	2
8	موجه كامل 10T	1
9	شبكة مسطحة إيتوكس D.280	2
12	خطاف داعم مكثف بدء التشغيل	1
13	الخطاف العلوي للباب	1
14	الخطاف السفلي للباب	1
15	وصلة لممر التفتير الخاص بالباب	1
16	الحوض الجامع للتكثيف	1
21	حامل مصباح مزودة بمصباح	2
22	المفتاح الدقيق الخاص بباب الفرن	1
24	مشبك إغلاق باب الفرن	1
25	الإغلاق الخلفي السفلي	1
28	الصمام الكهربائي EV السلسلة R مزدوجة 4/3	1
31	ترموستات الأمان 40-335° S/POS.	1
32	غطاء كهربائي	1
33	المسدد الخلفي المؤمى 10T	1
34	داعم المروحة الخلفية	1
35	المروحة 38 85 H 120X120 درجة مئوية	1
36	الجانب الخارجي 10T	2
37	السقف الخارجي	1
38	داعم الصواني 10 T الأيمن	1
39	داعم الصواني 10 T الأيسر	1
40	حشوة الباب L.3118 - 10T ملم	1
41	رجل صغيرة أسطوانية سوداء خاصة بالفرن	4
42	شيك مصرف التتريغ	1
43	الباب الكامل T 10	1
45	أنبوب تصريف الماء المتكثف L.500 11x19 ملم	1
47	أنبوب غذائي لحقن البخار في الجزء السفلي L.640-D.11x19ملم	1
48	حشوة محاور المحرك	2
49	مكثف بدء التشغيل 6.3 مايكرو فاراد.	1
50	المسبار على شكل ديوس	1
51	مشبك وصل وتحكم 230V/9A 4P AC1 220	1
52	مشبك وصل وتحكم 230V/25A 4P AC1 220	1
53	عداد وقت عكس الدورة 230 فولت 50 هيرتز (فرن ميكانيكي)	1
54	مرحل صغير 4051	1
55	مسبار درجة الحرارة	1
56	أنبوب حقن البخار المؤمى العلوي 1100. D.11x19. ملم.	1
80	جامع تكثيف الباب	1
81	مجموعة فتح الزجاج الداخلي	1
82	مجموعة المقبض	1
83	مجموعة تثبيت الزجاج الخارجي للباب	1
84	الزجاجي الخارج 10T طباعة حريرية أنتراسيت (مزود ببراعي تثبيت)	1
85	هيكل الباب ملحوم 10T	1
86	الزجاج الداخلي (مزود بخطافات للزوايا)	1
87	مجموعة جلبة الباب (جلبة + برغي TB- M8x16 إينوكس + صامولة ربط M12 إينوكس)	1
88	مجموعة موصلة الباب (خطاف + برغي M4x50 إينوكس + صامولة ربط M4 إينوكس)	1
89	المغناطيس على الباب	1
90	وحدة أدوات القياس والتحكم الميكانيكية	1
91	عداد وقت 60 دقيقة (الفرن الميكانيكي)	1
92	طنان عداد الوقت (الفرن الميكانيكي)	1
93	مصباح الإشارة الأخضر 09 إشارة صوتية	1
94	مصباح الإشارة البرتقالي 09 إشارة صوتية	1
95	ترموستات قابلة للتعديل 50-280° C/CAP.	1
96	مقبض التحكم	1
97	طباعة حريرية لوحة أدوات القياس والتحكم اليدوي H20	1
98	زر حقن الماء (الفرن الميكانيكي)	1
99	مفتاح التيار الثنائي القطب LUM 16A	1
100	بطاقة الفرن 2 شاشة عرض	1
101	مشبك توصيل (مقبض طاقة) للمسبار على شكل ديوس	1
102	لوحة أدوات القياس والتحكم الرقمية	1
103	طباعة حريرية لوحة أدوات القياس والتحكم الرقمية	1

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 FEM04NEGNV	
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 - 3

DATI TECNICI TECHNICAL DATA FICHE TECHNIQUE

FEM04NEMIDGNV

Forno 4 teglie elettrico convezione meccanico

FEM04NEMIDGNVH2O

Forno 4 teglie elettrico convezione vapore meccanico

FEDL04NEMIDV

Forno 4 teglie elettrico convezione digitale

FEDL04NEMIDVH2O

Forno 4 teglie elettrico convezione vapore digitale

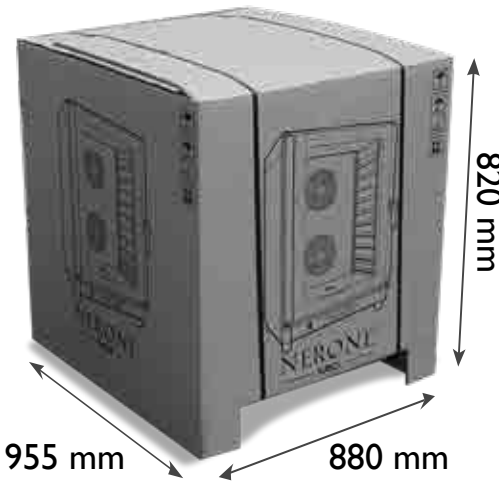
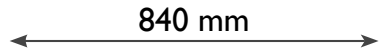
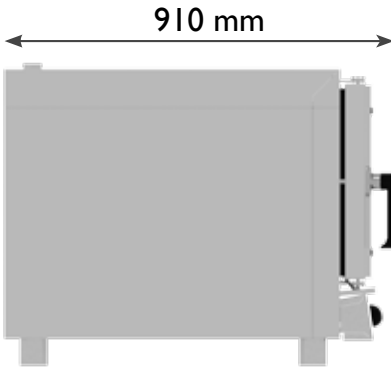
TECHNISCHE DATEN ESPECIFICACIONES

البيانات الفنية



NERONE — MID 4 TG —

Versione - Version - الطراز	⚡ Elettrico - Electric
Capacità teglie - Load capacity - سعة صواني الطهي	4 - 600x400 / 4 - GN 1/1
Distance between trays - Distanza fra teglie - المسافة بين صواني الطهي	80 mm
Dimensioni camera - Oven chamber size - أبعاد غرفة الطهي	L 680 x P 520 x H 360 mm
Dimensioni esterne - External dimensions - الأبعاد الخارجية	L 840 x P 910 x H 670 mm
Potenza elettrica totale - Total electrical power - إجمالي الطاقة الكهربائية	5,45 kW
Voltaggio - Voltage - الجهد	380-415 V 3+N 50Hz
Assorbimento elettrico totale - Total rated current	24,8 A
Dimensioni imballo - Package dimensions - أبعاد كرتونة التعبئة والتغليف	L 880 x P 955 x H 820 mm
Peso netto - Net weight - الوزن الصافي	79 kg
Peso lordo con imballo - Gross weight with package - الوزن الإجمالي مع كرتونة التعبئة والتغليف	101 kg



APPENDICE - 3

DATI TECNICI TECHNICAL DATA FICHE TECHNIQUE

FEM05NEMIDGNV

Forno 5 teglie elettrico convezione meccanico

FEM05NEMIDGNVH2O

Forno 5 teglie elettrico convezione vapore meccanico

FEDL05NEMIDV

Forno 5 teglie elettrico convezione digitale

FEDL05NEMIDVH2O

Forno 5 teglie elettrico convezione vapore digitale

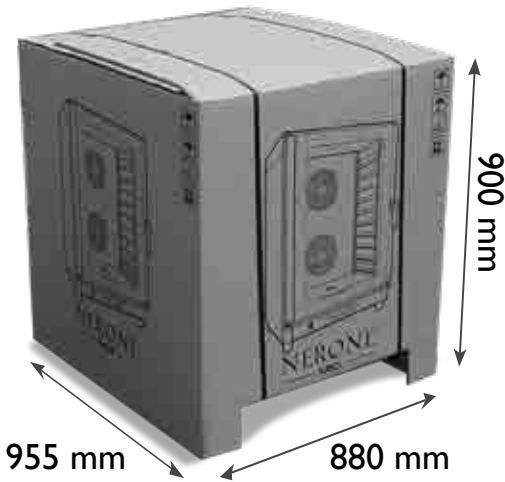
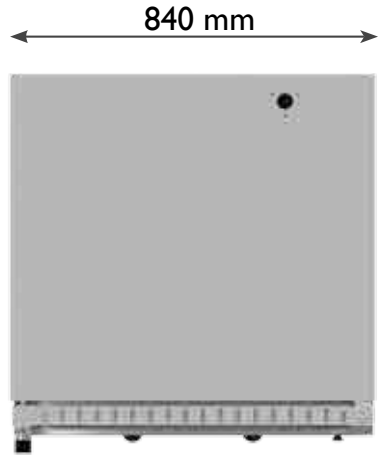
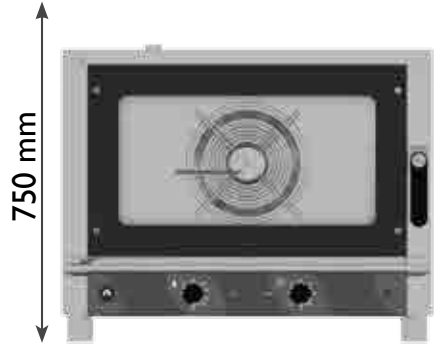
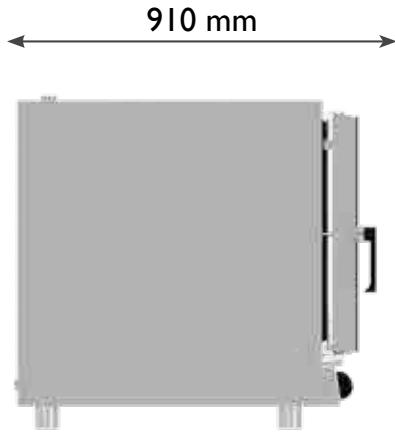
TECHNISCHE DATEN ESPECIFICACIONES

البيانات الفنية



NERONE — MID 5 TG —

Versione - Version - الطراز	f Elettrico - Electric
Capacità teglie - Load capacity - سعة صواني الطهي	5 - 600x400 / 5 - GN 1/1
Distance between trays - Distanza fra teglie - المسافة بين صواني الطهي	80 mm
Dimensioni camera - Oven chamber size - أبعاد غرفة الطهي	L 680 x P 480 x H 440 mm
Dimensioni esterne - External dimensions - الأبعاد الخارجية	L 840 x P 910 x H 750 mm
Potenza elettrica totale - Total electrical power - إجمالي الطاقة الكهربائية	6,45 kW
Voltaggio - Voltage - الجهد	380-415 V 3+N 50Hz
Assorbimento elettrico totale - Total rated current	29,3 A
Dimensioni imballo - Package dimensions - أبعاد كرتونة التعبئة والتغليف	L 880 x P 955 x H 900 mm
Peso netto - Net weight - الوزن الصافي	87 kg
Peso lordo con imballo - Gross weight with package - الوزن الإجمالي مع كرتونة التعبئة والتغليف	109 kg



APPENDICE - 3

DATI TECNICI TECHNICAL DATA FICHE TECHNIQUE

FEM06NEMIDGNV

Forno 6 teglie elettrico convezione meccanico

FEM06NEMIDGNVH2O

Forno 6 teglie elettrico convezione vapore meccanico

FEDL06NEMIDV

Forno 6 teglie elettrico convezione digitale

FEDL06NEMIDVH2O

Forno 6 teglie elettrico convezione vapore digitale

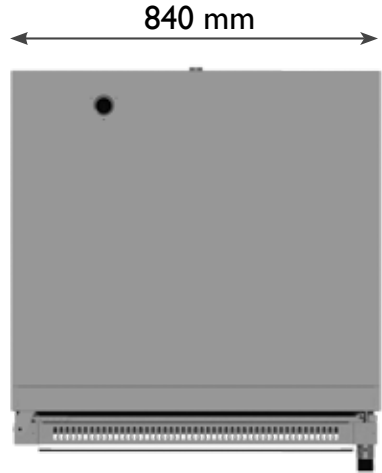
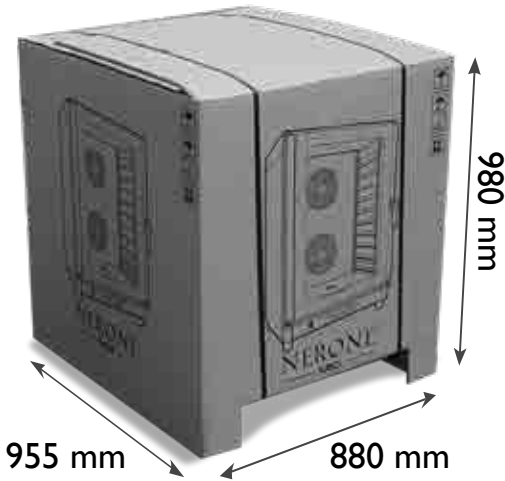
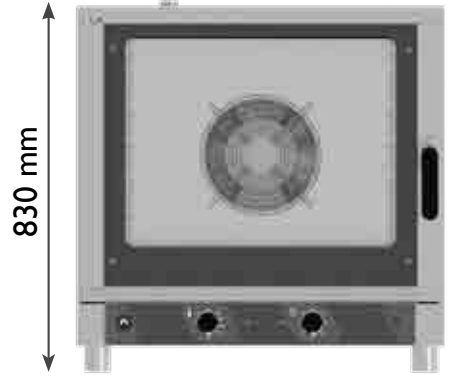
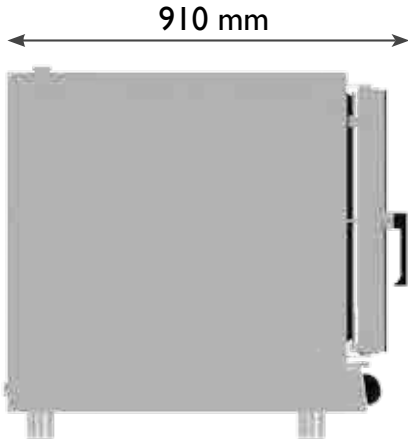
TECHNISCHE DATEN ESPECIFICACIONES

البيانات الفنية



NERONE — MID 6 TG —

Versione - Version - الطراز	f Elettrico - Electric
Capacità teglie - Load capacity - سعة صواني الطهي	6 - 600x400 / 6 - GN 1/1
Distance between trays - Distanza fra teglie - المسافة بين صواني الطهي	80 mm
Dimensioni camera - Oven chamber size - أبعاد غرفة الطهي	L 680 x P 480 x H 520 mm
Dimensioni esterne - External dimensions - الأبعاد الخارجية	L 840 x P 910 x H 830 mm
Potenza elettrica totale - Total electrical power - إجمالي الطاقة الكهربائية	7,65 kW
Voltaggio - Voltage - الجهد	380-415 V 3+N 50Hz
Assorbimento elettrico totale - Total rated current	35 A
Dimensioni imballo - Package dimensions - أبعاد كرتونة التعبئة والتغليف	L 880 x P 955 x H 980 mm
Peso netto - Net weight - الوزن الصافي	91 kg
Peso lordo con imballo - Gross weight with package - الوزن الإجمالي مع كرتونة التعبئة والتغليف	114 kg



APPENDICE - 3

DATI TECNICI TECHNICAL DATA FICHE TECHNIQUE

FEM07NEMIDGNV

Forno 7 teglie elettrico convezione meccanico

FEM07NEMIDGNVH2O

Forno 7 teglie elettrico convezione vapore meccanico

FEDL07NEMIDV

Forno 7 teglie elettrico convezione digitale

FEDL07NEMIDVH2O

Forno 7 teglie elettrico convezione vapore digitale

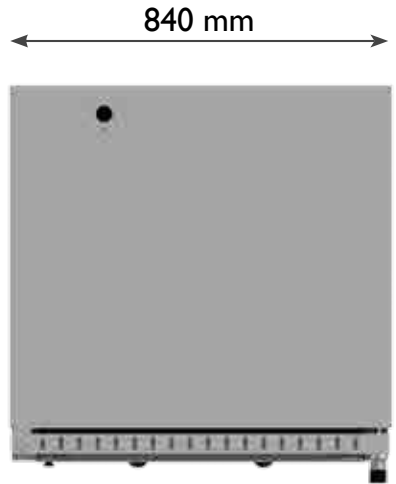
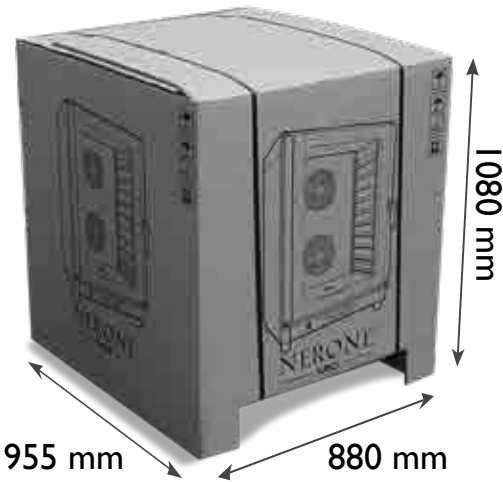
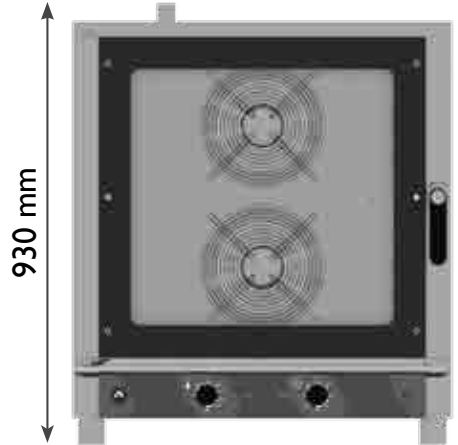
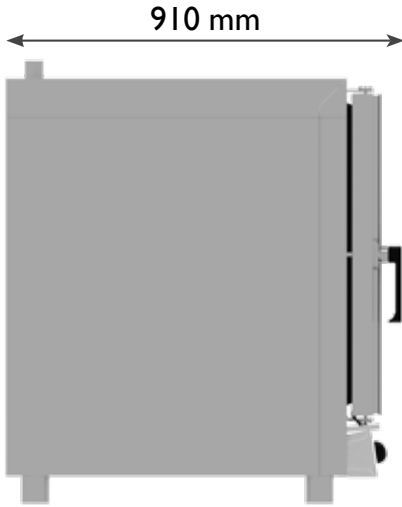
TECHNISCHE DATEN ESPECIFICACIONES

البيانات الفنية



NERONE — MID 7 TG —

Versione - Version - الطراز	f Elettrico - Electric
Capacità teglie - Load capacity - سعة صواني الطهي	7 - 600x400 / 7 - GN 1/1
Distance between trays - Distanza fra teglie - المسافة بين صواني الطهي	80 mm
Dimensioni camera - Oven chamber size - أبعاد غرفة الطهي	L 680 x P 520 x H 620 mm
Dimensioni esterne - External dimensions - الأبعاد الخارجية	L 840 x P 910 x H 930 mm
Potenza elettrica totale - Total electrical power - إجمالي الطاقة الكهربائية	10,7 kW
Voltaggio - Voltage - الجهد	380-415 V 3+N 50Hz
Assorbimento elettrico totale - Total rated current	49 A
Dimensioni imballo - Package dimensions - أبعاد كرتونة التعبئة والتغليف	L 880 x P 955 x H 1080 mm
Peso netto - Net weight - الوزن الصافي	106 kg
Peso lordo con imballo - Gross weight with package - الوزن الإجمالي مع كرتونة التعبئة والتغليف	129 kg



APPENDICE - 3

DATI TECNICI TECHNICAL DATA FICHE TECHNIQUE

FEM10NEMIDGNV

Forno 10 teglie elettrico convezione meccanico

FEM10NEMIDGNVH2O

Forno 10 teglie elettrico convezione vapore meccanico

FEDL10NEMIDV

Forno 10 teglie elettrico convezione digitale

FEDL10NEMIDVH2O

Forno 10 teglie elettrico convezione vapore digitale

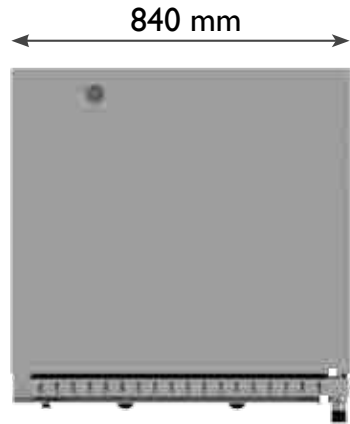
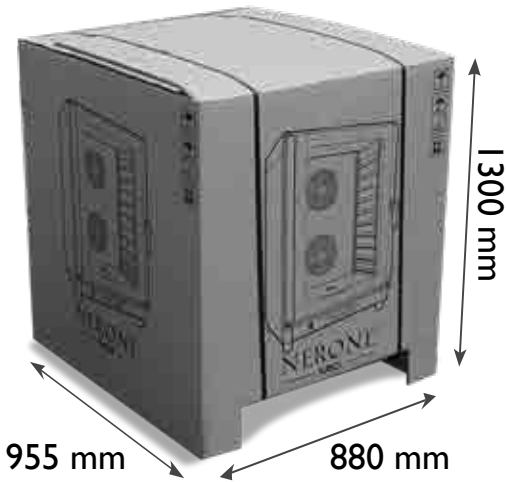
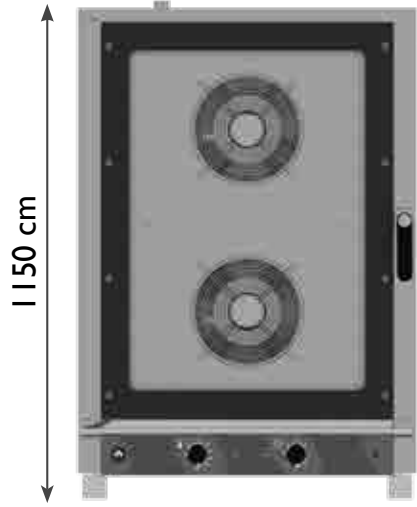
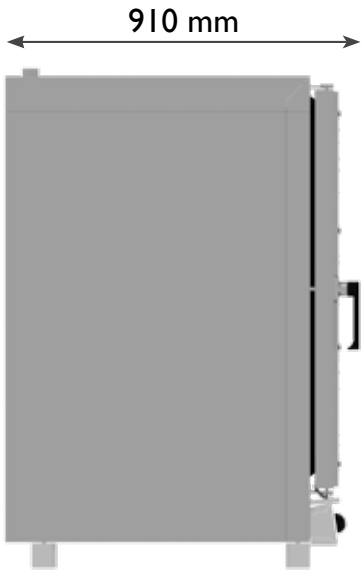
TECHNISCHE DATEN ESPECIFICACIONES

البيانات الفنية



NERONE — MID 10 TG —

Versione - Version - الطراز	f Elettrico - Electric
Capacità teglie - Load capacity - سعة صواني الطهي	10 - 600x400 / 10 - GN 1/1
Distance between trays - Distanza fra teglie - المسافة بين صواني الطهي	80 mm
Dimensioni camera - Oven chamber size - أبعاد غرفة الطهي	L 680 x P 480 x H 840 mm
Dimensioni esterne - External dimensions - الأبعاد الخارجية	L 840 x P 910 x H 1150 mm
Potenza elettrica totale - Total electrical power - إجمالي الطاقة الكهربائية	12,7 kW
Voltaggio - Voltage - الجهد	380-415 V 3+N 50Hz
Assorbimento elettrico totale - Total rated current	58 A
Dimensioni imballo - Package dimensions - أبعاد كرتونة التعبئة والتغليف	L 880 x P 955 x H 1300 mm
Peso netto - Net weight - الوزن الصافي	127 kg
Peso lordo con imballo - Gross weight with package - الوزن الإجمالي مع كرتونة التعبئة والتغليف	150 kg



APPENDICE - 5

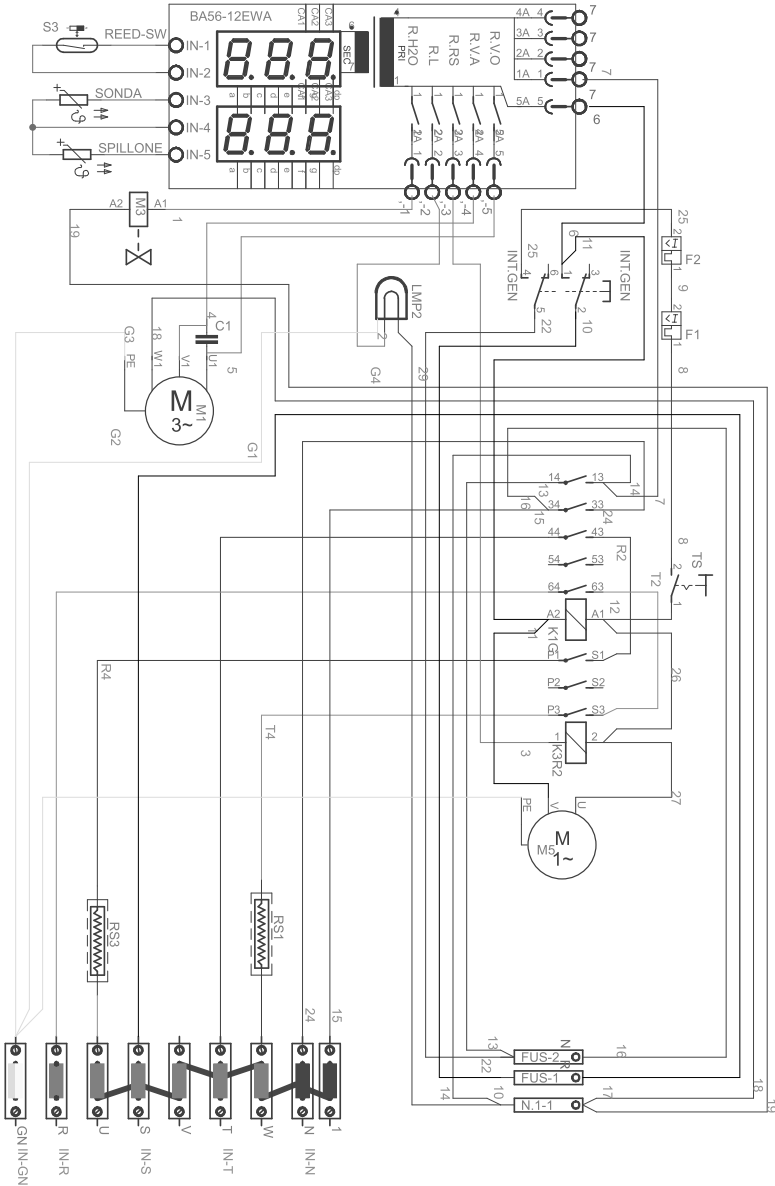
RIEPILOGO SCHEMI ELETTRICI FORNI
OVENS ELECTRICAL DIAGRAMS
RÉSUMÉ DIAGRAMMES ÉLECTRIQUES
ZUSAMMENFASSUNG SCHALTPLÄNE
CABLEADO DEL HORNO

ملخص الرسوم البيانية الخاصة بالتوصيلات الكهربائية للفرن

MID 4 TG			
FEM04NEMIDGNV			
FEM04NEMIDGNVH2O			
FEDL04NEMIDV			
FEDL04NEMIDVH2O			
MID 5 TG			
FEM05NEMIDGNV			
FEM05NEMIDGNVH2O			
FEDL05NEMIDV			
FEDL05NEMIDVH2O			
MID 6 TG			
FEM06NEMIDGNV			
FEM06NEMIDGNVH2O			
FEDL06NEMIDV			
FEDL06NEMIDVH2O			
MID 7 TG			
FEM07NEMIDGNV			
FEM07NEMIDGNVH2O			
FEDL07NEMIDV			
FEDL07NEMIDVH2O			
MID 10 TG			
FEM07NEMIDGNV			
FEM07NEMIDGNVH2O			
FEDL07NEMIDV			
FEDL07NEMIDVH2O			

FEDL04NEMIDV - FEDL04NEMIDVH2O

SC.FO.04T.EP-3F+N

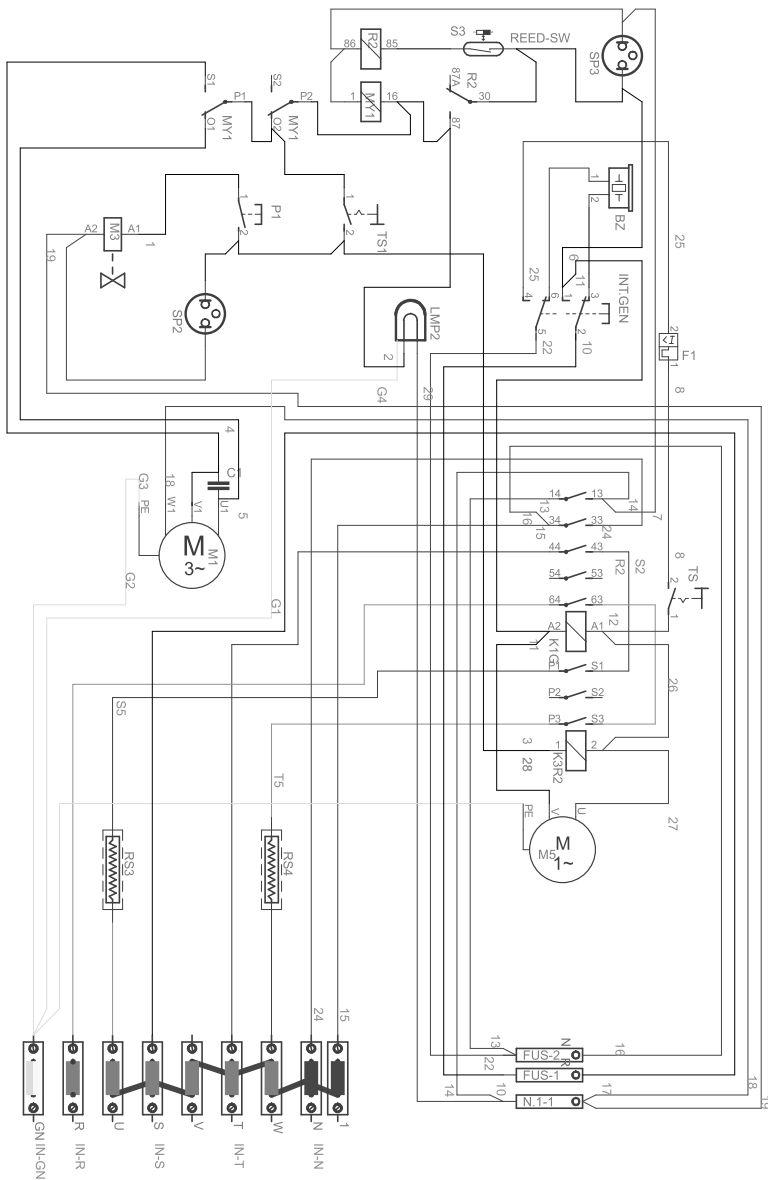


- INT.GEN** = INTERUTTORE GENERALE
- BA56-12EWA** = SCHEDE ELETTRONICA 2 DISPLAY
- REED** = MICRO PORTA
- K2R1/K3R2** = BOBINE TELERUTTORI
- RESISTENZE**
- VH2O** = VALVOLA INIEZIONE ACQUA
- M1 / M2** = MOTOVENTILATORI
- LMP1 / LMP2** = LAMPADE ALOGENE
- F1 / F2** = PROTETTORI TERMICI VENTILATORI
- TS** = TERMOSTATO DI SICUREZZA
- KIG** = BOBINA TELERUTTORE GENERALE
- RS1-RS6** = RESISTENZE RISCALDAMENTO FORNO
- F3 / F4** = FUSIBILI CIRCUITO AUX
- XN-1 a XN-5** = MORSETTIERA ALIMENTAZIONE

- INT.GEN** = SWITCH
- BA56-12EWA** = 2 DISPLAY CONTROL PANEL
- REED** = MICRO SWITCH
- K2R1/K3R2** = ISOLATING SWITCHES
- HEATERS COILS**
- VH2O** = WATER INJECTION VALVE
- M1 / M2** = MOTORFANS
- LMP1 / LMP2** = ALOGEN LAMPS
- F1 / F2** = HEAT PROTECTORS FANS
- TS** = SAFETY THERMOSTAT
- KIG** = ISOLATING SWITCHES GENERAL COILS
- RS1-RS6** = OVENS HEATERS
- F3 / F4** = AUX CIRCUIT FUSE
- XN-1 a XN-5** = TERMINAL POWER

FEM04NEMIDGNV - FEM04NEMIDGNVH2O

SC.FO.04T.MP-3F+N

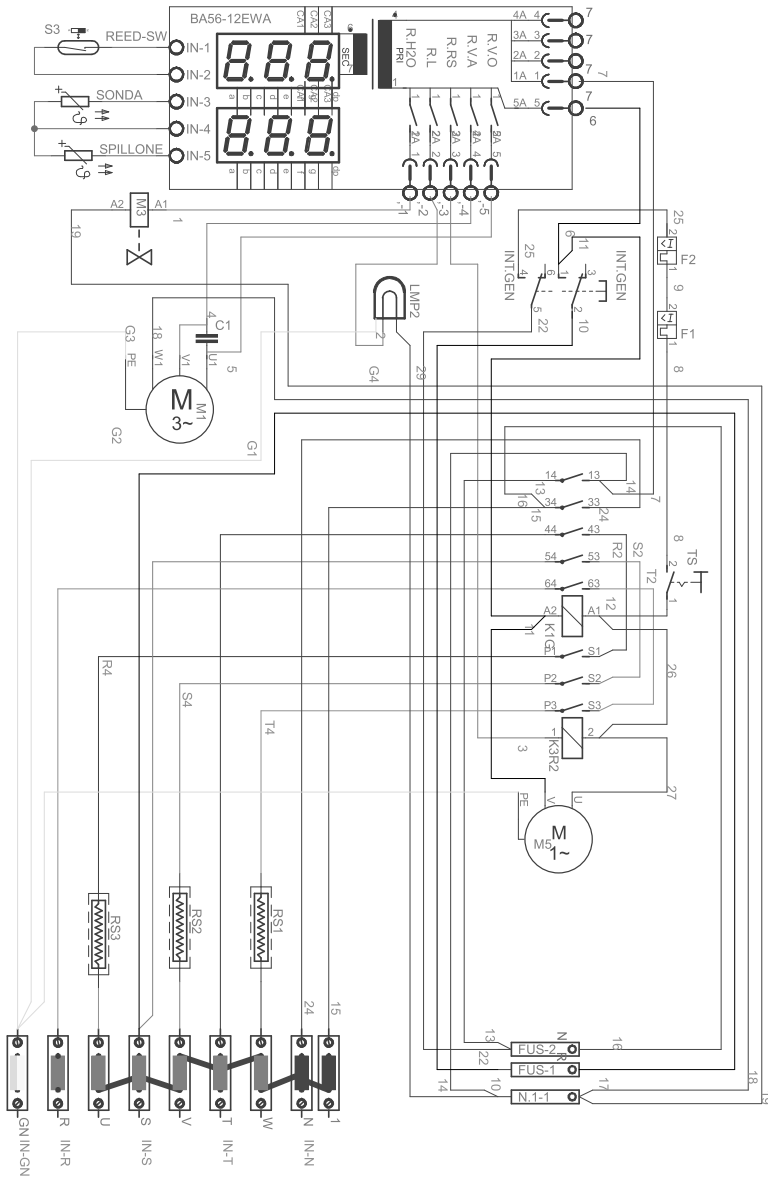


- INT.GEN** = INTERUTTORE GENERALE
- BA56-1ZEWA** = SCHEDA ELETTRONICA 2 DISPLAY
- REED** = MICRO PORTA
- K2R1/K3R2** = BOBINE TELERUTTORI
- RISISTENZE** = RESISTENZE
- VH2O** = VALVOLA INIEZIONE ACQUA
- M1 / M2** = MOTOVENTILATORI
- LMP1 / LMP2** = LAMPADE ALOGENE
- F1 / F2** = PROTTETTORI TERMICI VENTILATORI
- TS** = TERMOSTATO DI SICUREZZA
- KIG** = BOBINA TELERUTTORE GENERALE
- RS1-RS6** = RESISTENZE RISCALDAMENTO FORNO
- F3 / F4** = FUSIBILI CIRCUITO AUX
- XN-1 a XN-5** = MORSETTIERA ALIMENTAZIONE

- INT.GEN** = SWITCH
- BA56-1ZEWA** = 2 DISPLAY CONTROL PANEL
- REED** = MICRO SWITCH
- K2R1/K3R2** = ISOLATING SWITCHES HEATERS COILS
- VH2O** = WATER INJECTION VALVE
- M1 / M2** = MOTORFANS
- LMP1 / LMP2** = ALOGEN LAMPS
- F1 / F2** = HEAT PROTECTORS FANS
- TS** = SAFETY THERMOSTAT
- KIG** = ISOLATING SWITCHES GENERAL COILS
- RS1-RS6** = OVENS HEATERS
- F3 / F4** = AUX CIRCUIT FUSE
- XN-1 a XN-5** = TERMINAL POWER

FEDL05NEMIDGNV - FEDL05NEMIDGNVH2O
FEDL06NEMIDGNV - FEDL06NEMIDGNVH2O

SC.FO.05T.EP-3F+N

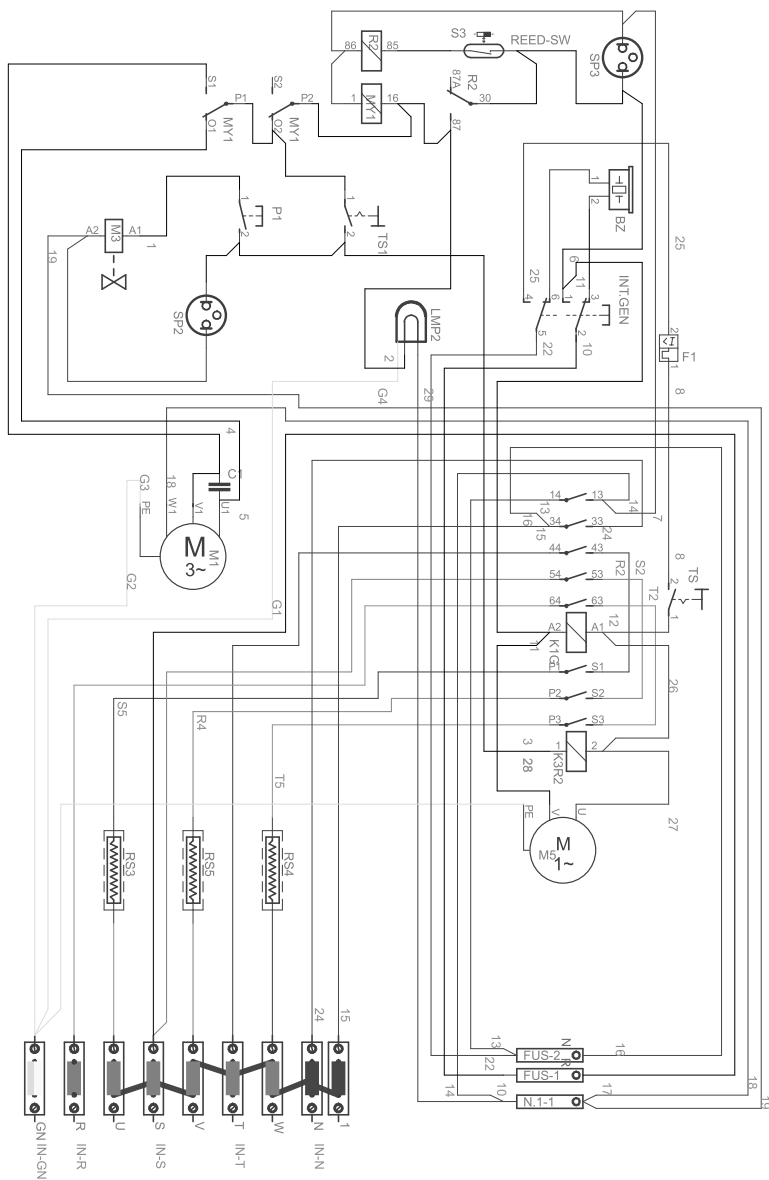


- INT.GEN** =
INTERUTTORE GENERALE
- BA56-12EWA** =
SCHEDA ELETTRONICA
2 DISPLAY
- REED** =
MICRO PORTA
- K2R1/K3R2** =
BOBINE TELERUTTORI
RESISTENZE
- VH2O** =
VALVOLA INIEZIONE
ACQUA
- M1 / M2** =
MOTOVENTILATORI
- LMP1 / LMP2** =
LAMPADE ALOGENE
- F1 / F2** =
PROTTECTORI TERMICI
VENTILATORI
- TS** =
TERMOSTATO DI
SICUREZZA
- K1G** =
BOBINA TELERUTTORE
GENERALE
- RS1-RS6** =
RESISTENZE
RISCALDAMENTO FORNO
- F3 / F4** =
FUSIBILI CIRCUITO AUX
- XN-1 a XN-5** =
MORSETTIERA
ALIMENTAZIONE

- INT.GEN** =
SWITCH
- BA56-12EWA** =
2 DISPLAY CONTROL
PANEL
- REED** =
MICRO SWITCH
- K2R1/K3R2** =
ISOLATING SWITCHES
HEATERS COILS
- VH2O** =
WATER INJECTION VALVE
- M1 / M2** =
MOTORFANS
- LMP1 / LMP2** =
ALOGEN LAMPS
- F1 / F2** =
HEAT PROTECTORS FANS
- TS** =
SAFETY THERMOSTAT
- K1G** =
ISOLATING SWITCHES
GENERAL COILS
- RS1-RS6** =
OVENS HEATERS
- F3 / F4** =
AUX CIRCUIT FUSE
- XN-1 a XN-5** =
TERMINAL
POWER

FEM05NEMIDGNV - FEM05NEMIDGNVH2O
FEM06NEMIDGNV - FEM06NEMIDGNVH2O

SC.FO.05T.MP-3F+N

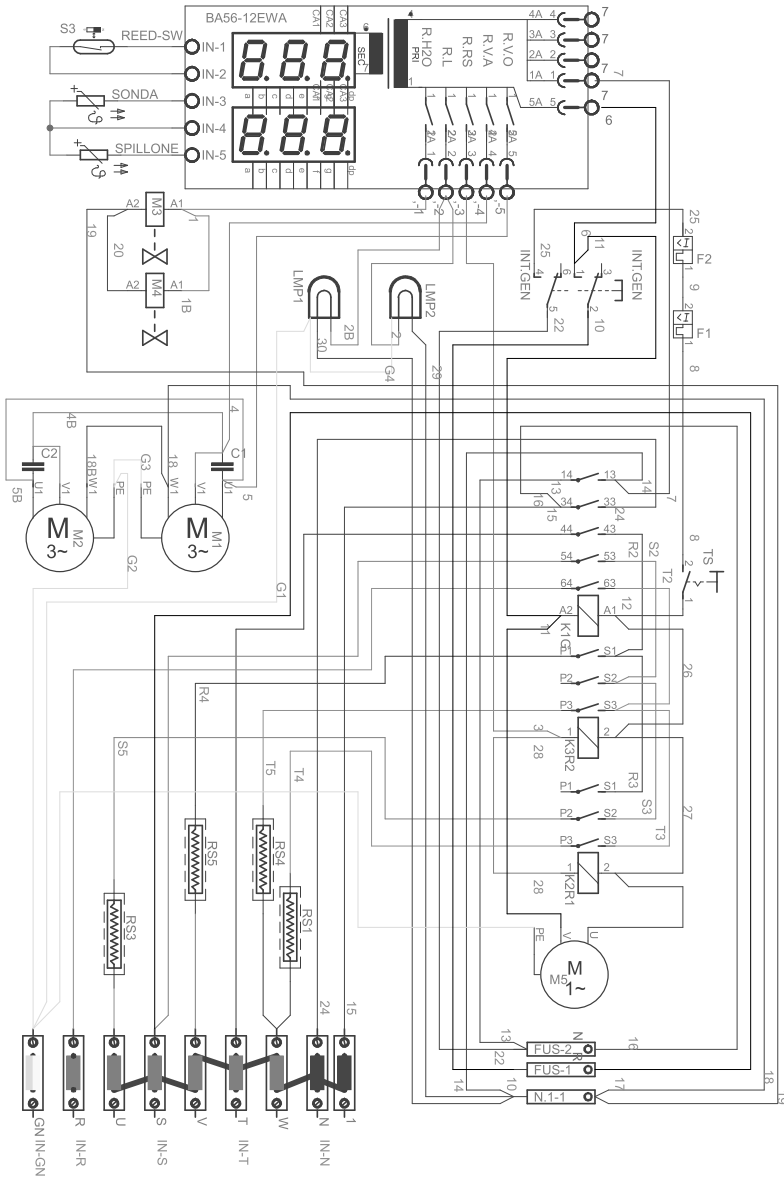


- INT.GEN** = INTERUTTORE GENERALE
- BA56-1ZEWA** = SCHEDE ELETTRONICA 2 DISPLAY
- REED** = MICRO PORTA
- K2R1/K3R2** = BOBINE TELERUTTORI
- RESISTENZE** = RESISTENZE
- VH2O** = VALVOLA INIEZIONE ACQUA
- M1 / M2** = MOTOVENTILATORI
- LMP1 / LMP2** = LAMPADE ALOGENE
- F1 / F2** = PROTTETTORI TERMICI VENTILATORI
- TS** = TERMOSTATO DI SICUREZZA
- KIG** = BOBINA TELERUTTORE GENERALE
- RS1-RS6** = RESISTENZE RISCALDAMENTO FORNO
- F3 / F4** = FUSIBILI CIRCUITO AUX
- XN-1 a XN-5** = MORSETTIERA ALIMENTAZIONE

- INT.GEN** = SWITCH
- BA56-1ZEWA** = 2 DISPLAY CONTROL PANEL
- REED** = MICRO SWITCH
- K2R1/K3R2** = ISOLATING SWITCHES HEATERS COILS
- VH2O** = WATER INJECTION VALVE
- M1 / M2** = MOTORFANS
- LMP1 / LMP2** = ALOGEN LAMPS
- F1 / F2** = HEAT PROTECTORS FANS
- TS** = SAFETY THERMOSTAT
- KIG** = ISOLATING SWITCHES GENERAL COILS
- RS1-RS6** = OVENS HEATERS
- F3 / F4** = AUX CIRCUIT FUSE
- XN-1 a XN-5** = TERMINAL POWER

FEDL07NEMIDV - FEDL07NEMIDVH2O

SC.FO.07T.EP-3F+N

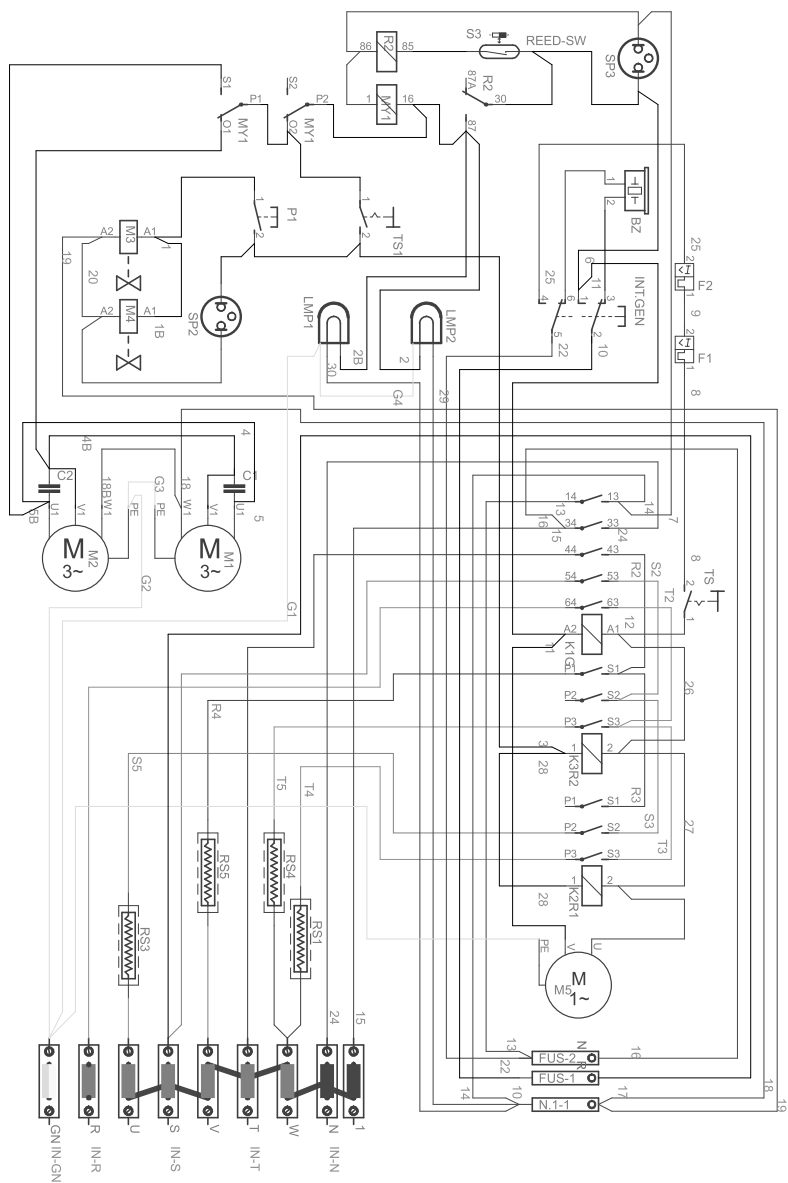


- INT.GEN** = INTERUTTORE GENERALE
- BA56-12EWA** = SCHEDA ELETTRONICA 2 DISPLAY
- REED** = MICRO PORTA
- K2R1/K3R2** = BOBINE Teleruttori RESISTENZE
- VH2O** = VALVOLA INIEZIONE ACQUA
- M1 / M2** = MOTOVENTILATORI
- LMP1 / LMP2** = LAMPADE ALOGENE
- F1 / F2** = PROTETTORI TERMICI VENTILATORI
- TS** = TERMOSTATO DI SICUREZZA
- K1G** = BOBINA Teleruttore GENERALE
- RS1-RS6** = RESISTENZE RISCALDAMENTO FORNO
- F3 / F4** = FUSIBILI CIRCUITO AUX
- XN-1 a XN-5** = MORSETTIERA ALIMENTAZIONE

- INT.GEN** = SWITCH
- BA56-12EWA** = 2 DISPLAY CONTROL PANEL
- REED** = MICRO SWITCH
- K2R1/K3R2** = ISOLATING SWITCHES HEATERS COILS
- VH2O** = WATER INJECTION VALVE
- M1 / M2** = MOTORFANS
- LMP1 / LMP2** = ALOGEN LAMPS
- F1 / F2** = HEAT PROTECTORS FANS
- TS** = SAFETY THERMOSTAT
- K1G** = ISOLATING SWITCHES GENERAL COILS
- RS1-RS6** = OVENS HEATERS
- F3 / F4** = AUX CIRCUIT FUSE
- XN-1 a XN-5** = TERMINAL POWER

FEM07NEMIDGNV - FEM07NEMIDGNVH2O

SC.FO.07T.MP-3F+N

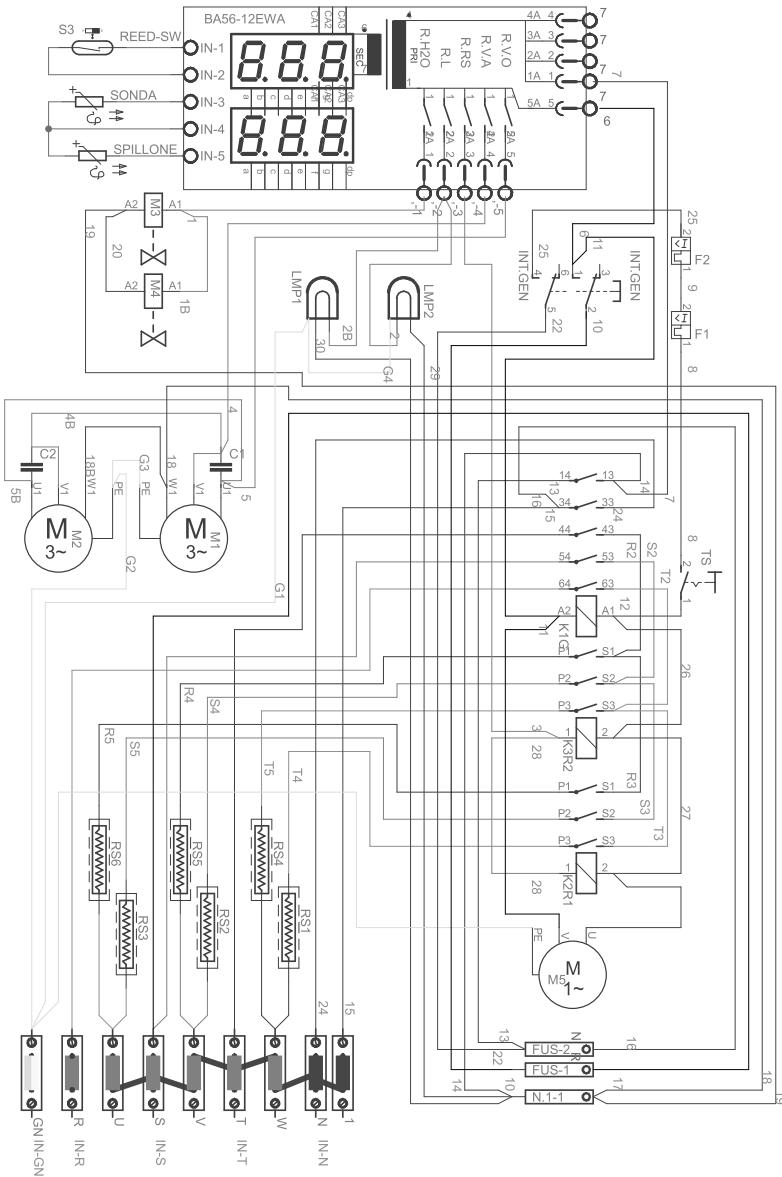


- INT.GEN** =
- INTERUTTORE GENERALE
- BA56-12EWA** =
- SCHEDA ELETTRONICA
- 2 DISPLAY
- REED** =
- MICRO PORTA
- K2R1/K3R2** =
- BOBINE TELERUTTORI
- RESISTENZE
- VH2O** =
- VALVOLA INIEZIONE
- ACQUA
- M1 / M2** =
- MOTOVENTILATORI
- LMP1 / LMP2** =
- LAMPADE ALOGENE
- F1 / F2** =
- PROTTETTORI TERMICI
- VENTILATORI
- TS** =
- TERMOSTATO DI
- SICUREZZA
- K1G** =
- BOBINA TELERUTTORE
- GENERALE
- RS1-RS6** =
- RESISTENZE
- RISCALDAMENTO FORNO
- F3 / F4** =
- FUSIBILI CIRCUITO AUX
- XN-1 a XN-5** =
- MORSETTIERA
- ALIMENTAZIONE

- INT.GEN** =
- SWITCH
- BA56-12EWA** =
- 2 DISPLAY CONTROL
- PANEL
- REED** =
- MICRO SWITCH
- K2R1/K3R2** =
- ISOLATING SWITCHES
- HEATERS COILS
- VH2O** =
- WATER INJECTION VALVE
- M1 / M2** =
- MOTOFANS
- LMP1 / LMP2** =
- ALOGEN LAMPS
- F1 / F2** =
- HEAT PROTECTORS FANS
- TS** =
- SAFETY THERMOSTAT
- K1G** =
- ISOLATING SWITCHES
- GENERAL COILS
- RS1-RS6** =
- OVENS HEATERS
- F3 / F4** =
- AUX CIRCUIT FUSE
- XN-1 a XN-5** =
- TERMINAL
- POWER

FEDLI0NEMIDV - FEDLI0NEMIDVH2O

SC.FO.10T.EP-3F+N

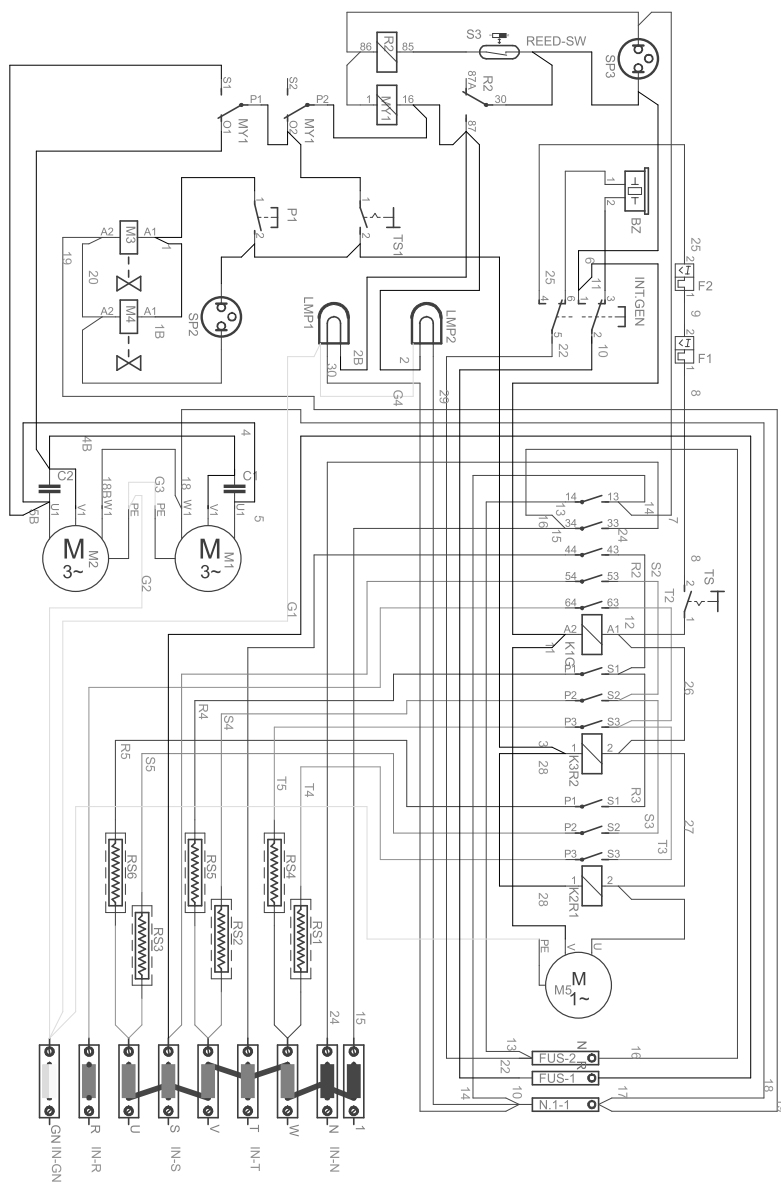


- INT.GEN** = INTERUTTORE GENERALE
- BA56-12EWA** = SCHEDE ELETTRONICA 2 DISPLAY
- REED** = MICRO PORTA
- K2R1/K3R2** = BOBINE TELERUTTORI
- RESISTENZE** = RESISTENZE
- VH2O** = VALVOLA INIEZIONE ACQUA
- M1 / M2** = MOTOVENTILATORI
- LMP1 / LMP2** = LAMPADE ALOGENE
- F1 / F2** = PROTETTORI TERMICI VENTILATORI
- TS** = TERMOSTATO DI SICUREZZA
- KIG** = BOBINA TELERUTTORE GENERALE
- RS1-RS6** = RESISTENZE RISCALDAMENTO FORNO
- F3 / F4** = FUSIBILI CIRCUITO AUX
- XN-1 a XN-5** = MORSETTIERA ALIMENTAZIONE

- INT.GEN** = SWITCH
- BA56-12EWA** = 2 DISPLAY CONTROL PANEL
- REED** = MICRO SWITCH
- K2R1/K3R2** = ISOLATING SWITCHES
- HEATERS COILS** = HEATERS COILS
- VH2O** = WATER INJECTION VALVE
- M1 / M2** = MOTORFANS
- LMP1 / LMP2** = ALOGEN LAMPS
- F1 / F2** = HEAT PROTECTORS FANS
- TS** = SAFETY THERMOSTAT
- KIG** = ISOLATING SWITCHES GENERAL COILS
- RS1-RS6** = OVENS HEATERS
- F3 / F4** = AUX CIRCUIT FUSE
- XN-1 a XN-5** = TERMINAL POWER

FEM10NEMIDGNV - FEM10NEMIDGNVH2O

SC.FO.10T.MP-3F+N



- INT.GEN** =
INTERUTTORE GENERALE
- BA56-12EWA** =
SCHEDA ELETTRONICA
2 DISPLAY
- REED** =
MICRO PORTA
- K2R1/K3R2** =
BOBINE TELERUTTORI
RESISTENZE
- VH2O** =
VALVOLA INIEZIONE
ACQUA
- M1 / M2** =
MOTOVENTILATORI
- LMP1 / LMP2** =
LAMPADE ALOGENE
- F1 / F2** =
PROTTETTORI TERMICI
VENTILATORI
- TS** =
TERMOSTATO DI
SICUREZZA
- K1G** =
BOBINA TELERUTTORE
GENERALE
- RS1-RS6** =
RESISTENZE
RISCALDAMENTO FORNO
- F3 / F4** =
FUSIBILI CIRCUITO AUX
- XN-1 a XN-5** =
MORSETTIERA
ALIMENTAZIONE

- INT.GEN** =
SWITCH
- BA56-12EWA** =
2 DISPLAY CONTROL
PANEL
- REED** =
MICRO SWITCH
- K2R1/K3R2** =
ISOLATING SWITCHES
HEATERS COILS
- VH2O** =
WATER INJECTION VALVE
- M1 / M2** =
MOTORFANS
- LMP1 / LMP2** =
ALOGEN LAMPS
- F1 / F2** =
HEAT PROTECTORS FANS
- TS** =
SAFETY THERMOSTAT
- K1G** =
ISOLATING SWITCHES
GENERAL COILS
- RS1-RS6** =
OVENS HEATERS
- F3 / F4** =
AUX CIRCUIT FUSE
- XN-1 a XN-5** =
TERMINAL
POWER



**DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' - DECLARATION OF CONFORMITY
DECLARATION DE CONFORMITE'- KONFORMITÄTSEKTLÄRUNG**

TIPO PRODOTTO-PRODUCT TYPE-PRODUKART-TYPES DE PRODUITS / MODELLO-MODEL-MODÉLE-MODEL

Forno Elettrico a Convezione – Convection Electric Oven

Modello—Modell	NERONE
-----------------------	---------------

MID

Il costruttore, dichiara sotto la propria responsabilità che i prodotti sono stati progettati, costruiti e soddisfano le direttive sottoriportate.

We declare under its own responsibility that the above products meets for the design and the construction the requirements listed below.

Nous déclarer sous sa propre responsabilité que les produits ci-dessus satisfont la conception et la construction énumérés ci-dessous.

Uns erklärt unter alleiniger Verantwortung, dass das oben genannte Produkt die Gestaltung und Konstruktion den Anforderungen der Richtlinien erfüllt.

Conforme alle disposizioni legislative che traspongono le seguenti direttive:

- direttiva 2014/30 UE (ex 2004/108/ CE, Direttiva EMC)
- direttiva 2014/35 UE (ex 2006/95 CE, Direttiva Bassa Tensione)
- direttiva 2006/42 CE (Direttiva Macchine)
- direttiva 2011/65 UE (Direttiva RoHS)

In accordance with the following Directives:

- 2014/30 UE Directive (formerly 2004/108 CE, EMC Directive)
- 2014/35 UE Directive (formerly 2006/95 CE, Low Voltage Directive)
- 2006/42 EC Directive (Machinery Directive)
- 2011/65 EU Directive RoHS (Restriction of the use of certain hazardous substances Directive)

Si dichiara che il fascicolo tecnico della costruzione è costituito e custodito presso l'azienda

The manufacturer also declares that the technical construction file is kept by :

La société affirme que le dossier technique de construction est faite et maintenue chez

Die Firma behauptet, dass die technischen Spezifikationen hergestellt und gehalten bei:

Sig. Domiziano Giaccon (Legale rappresentante - Legal representative)

Vigodarzere, 20.11.2015

R.I di PD: 03589500283

Legale rappresentante

The Legal Representative

Sig. Domiziano Giaccon



Le immagini raffiguranti il prodotto sono state realizzate al momento della stampa del presente manuale e sono pertanto puramente indicative, potendo essere soggette a variazione. Il Produttore si riserva il diritto di modificare modelli, caratteristiche senza preavviso. Tutti i dati sono forniti a titolo indicativo e non impegnano il Costruttore. - The images showing the products have been taken during the printing of this manual and therefore they are merely indicative and could be subject to variations. The Manufacturer holds the right to modify the models, characteristics without notice. All the details are provided as a rough guide and they do not commit the Manufacturer. - Les images du produit ont été réalisées au moment de l'impression du Manuel et elles sont purement indicatives et passibles de modification. Le Constructeur se réserve le droit de modifier modèles, caractéristiques sans préavis. Toutes les données sont fournies à titre indicatif et n'engagent en rien le Constructeur. - 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. Alle Angaben sind vorläufig und unverbindlich ohne jegliche Gewähr und für den Hersteller nicht bindend.