



IT	Forni Elettrici Ventilati Installazione – Uso - Manutenzione
UK	ELECTRIC FAN OVENS Installation – Use - Maintenance
FR	FOURS À VENTILATEUR ÉLECTRIQUE Installation – Emploi - Entretien
DE	ELECTRIC FAN ÖFEN Installation – Gebrauch - Wartung
ES	HORNOS VENTILADOR ELÉCTRICO Instalación – Uso - Mantenimiento
PT	FORNOS DE VENTILADOR ELÉTRICO Instalación – Uso - Mantenimiento
NL	GEVENTILEERDE ELEKTRISCHE OVENS Installatie-Gebruik-Onderhoud



MOD.

...BER443... ...BERU443... ...BERU464... ...BERU364... BKER433S BKERU644	...BEU443... ...BEU464... ...BEU664... ...BEU1064... BCKEU644	...GER423... ...GERU423... ...GERU411... ...GERU311...	...GEU423... ...GEU411... ...GEU611... ...GEU1011...
---	---	---	---

Doc.n°	252.388.00
Edition	08

IT - INSTALLAZIONE - USO - MANUTENZIONE	5
I. AVVERTENZE GENERALI.....	5
1. SMALTIMENTO IMBALLO E APPARECCHIATURA.....	6
2. DISPOSITIVI DI SICUREZZA E CONTROLLO.....	6
II. ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE.....	6
3. AVVERTENZE PER L'INSTALLATORE.....	7
4. NORME E LEGGI DI RIFERIMENTO	7
5. DISIMBALLO.....	7
6. POSIZIONAMENTO	7
7. COLLEGAMENTI.....	7
8. MESSA IN SERVIZIO	8
III. ISTRUZIONI PER L'USO	8
9. AVVERTENZE PER L'UTILIZZATORE.....	8
10. PERIODI DI INUTILIZZO	9
IV. ISTRUZIONI PER LA PULIZIA	9
11. AVVERTENZE PER LA PULIZIA.....	9
V. ISTRUZIONI PER LA MANUTENZIONE.....	9
12. AVVERTENZE PER IL MANUTENTORE.....	9
13. SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI.....	10
14. COMPONENTI PRINCIPALI	10
UK - INSTALLATION – USE - MAINTENANCE	11
I. GENERAL PRESCRIPTIONS	11
1. DISPOSAL OF PACKING AND OF THE APPLIANCE	12
2. SAFETY AND CONTROL DEVICES	12
II. INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION	12
3. REMINDERS FOR THE INSTALLER.....	12
4. REFERENCE STANDARDS AND LAWS	13
5. UNPACKING.....	13
6. POSITIONING.....	13
7. CONNECTIONS.....	13
8. COMMISSIONING	14
III. INSTRUCTIONS FOR USE	14
9. REMINDERS FOR THE USER	14
10. PROLONGED DISUSE.....	14
IV. INSTRUCTIONS FOR CLEANING	15
11. REMINDERS FOR CLEANING	15
V. INSTRUCTIONS FOR MAINTENANCE	15
12. REMINDERS FOR THE MAINTENANCE TECHNICIAN.....	15
13. REPLACING COMPONENTS	15
14. MAIN COMPONENTS	16
FR - INSTALLATION – EMPLOI - ENTRETIEN	17
I. AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX	17
1. ÉLIMINATION DE L'EMBALLAGE ET DE L'APPAREIL.....	18
2. DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ ET DE CONTRÔLE.....	18
II. INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION.....	18
3. AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATEUR.....	18
4. NORMES ET TEXTES DE LOI DE RÉFÉRENCE	19
5. DÉBALLAGE.....	19
6. MISE EN PLACE	19
7. RACCORDEMENTS	19
8. MISE EN SERVICE.....	20
III. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION.....	20
9. AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATEUR.....	20
10. PÉRIODES D'INACTIVITÉ.....	21
IV. INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE	21
11. AVERTISSEMENTS POUR LE NETTOYAGE	21
V. INSTRUCTIONS POUR L'ENTRETIEN	21
12. AVERTISSEMENTS POUR LE TECHNICIEN D'ENTRETIEN	21
13. REMPLACEMENT DE PIÈCES.....	22
14. PIÈCES PRINCIPALES	22
DE - INSTALLATION – GEBRAUCH - WARTUNG.....	23
I. ALLGEMEINE HINWEISE.....	23
1. ENTSORGUNG DER VERPACKUNG UND DES GERÄTS	24
2. SICHERHEITS- UND REGELVORRICHTUNGEN	24
II. INSTALLATIONSANLEITUNGEN	24
3. HINWEISE FÜR DEN INSTALLATIONSTECHNIKER.....	24
4. BEZUGSNORMEN UND -GESETZE	25
5. AUSPACKEN.....	25
6. GERÄTEAUFSTELLUNG.....	25
7. ANSCHLÜSSE.....	25

8.	INBETRIEBNAHME	26
III.	BEDIENUNGSANWEISUNGEN	26
9.	HINWEISE FÜR DEN BENUTZER	26
10.	STILLSTANDZEITEN	27
IV.	REINIGUNGSANLEITUNGEN	27
11.	REINIGUNGSHINWEISE	27
V.	WARTUNGSANLEITUNGEN	27
12.	HINWEISE FÜR DEN WARTUNGSTECHNIKER	27
13.	ERSATZ VON BAUTEILEN	28
14.	HAUPTKOMPONENTEN	28
ES - INSTALACIÓN – USO MANTENIMIENTO		29
I.	ADVERTENCIAS GENERALES	29
1.	ELIMINACIÓN DEL EMBALAJE Y DEL EQUIPO	30
2.	DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD Y CONTROL	30
II.	INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN	30
3.	ADVERTENCIAS PARA EL INSTALADOR	30
4.	NORMAS Y LEYES DE REFERENCIA	31
5.	DESEMBALAJE	31
6.	EMPLAZAMIENTO	31
7.	CONEXIONES	31
8.	PUESTA EN SERVICIO	32
III.	INSTRUCCIONES DE USO	32
9.	ADVERTENCIAS PARA EL USUARIO	32
10.	INACTIVIDAD DEL EQUIPO	33
IV.	ADVERTENCIAS PARA LA LIMPIEZA	33
11.	ADVERTENCIAS PARA LA LIMPIEZA	33
V.	INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO	33
12.	ADVERTENCIAS PARA EL MANTENEDOR	33
13.	SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES	34
14.	COMPONENTES PRINCIPALES	34
PT - INSTALAÇÃO - UTILIZAÇÃO - MANUTENÇÃO		35
I.	ADVERTÊNCIAS GERAIS	35
1.	DESMANTELAMENTO DA EMBALAGEM E DO APARELHO	36
2.	DISPOSITIVOS DE SEGURANÇA E CONTROLO	36
II.	INSTRUÇÕES PARA A INSTALAÇÃO	36
3.	ADVERTÊNCIAS PARA O INSTALADOR	36
4.	NORMAS E LEIS DE REFERÊNCIA	37
5.	DESEMBALAMENTO	37
6.	POSICIONAMENTO	37
7.	LIGAÇÕES	37
8.	COLOCAÇÃO EM SERVIÇO	38
III.	INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO	38
9.	ADVERTÊNCIAS PARA O UTILIZADOR	38
10.	PERÍODO DE INUTILIZAÇÃO	39
IV.	INSTRUÇÕES PARA A LIMPEZA	39
11.	ADVERTÊNCIAS PARA A LIMPEZA	39
V.	INSTRUÇÕES PARA A MANUTENÇÃO	39
12.	ADVERTÊNCIAS PARA O TÉCNICO DE MANUTENÇÃO	39
13.	SUBSTITUIÇÃO DOS COMPONENTES	40
14.	COMPONENTES PRINCIPAIS	40
NL - INSTALLATIE - GEBRUIK - ONDERHOUD		41
I.	ALGEMENE MEDEDELINGEN	41
1.	VERWIJDERING VERPAKKING EN APPARATUUR	42
2.	VEILIGHEIDSRICHTINGEN EN CONTROLE	42
II.	AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATIE	42
3.	MEDEDELINGEN VOOR DE INSTALLATEUR	42
4.	REFERENTIE-NORMEN EN -WETTEN	43
5.	UITPAKKEN	43
6.	PLAATSING	43
7.	AANSLUITINGEN	43
8.	INBEDRIJFSTELLING	44
III.	GEBRUIKSAANWIJZINGEN	44
9.	MEDEDELINGEN VOOR DE GEBRUIKER	44
10.	INUTILITEITSPERIODE	45
IV.	AANWIJZINGEN VOOR DE REINIGING	45
11.	MEDEDELINGEN VOOR DE REINIGING	45
V.	ONDERHOUDSAANWIJZINGEN	45
12.	MEDEDELINGEN VOOR HET ONDERHOUDSPERSONEEL	45
13.	VERVANGING VAN DE COMPONENTEN	46
14.	HOOFDCOMPONENTEN	46

VI.	PANNELLO DI CONTROLLO - CONTROL PANELS - PANNEAU DE CONTROLE – SCHALTBRETT - PANEL DE CONTROL	47
VII.	SCHEMI DI INSTALLAZIONE – INSTALLATIONS PLAN - INSTALLATION DIAGRAM – SCHEMA D’INSTALLATION – ESQUEMA DE INSTALACION – INSTALLATIESCHEMA.....	48
VIII.	TAB1 - DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - DATOS TECNICOS- TECHNISCHE GEGEVENS DATI TECNICI APPARECCHIATURE ELETTRICHE - DATI TECNICI A TECHNICAL DATA OF ELECTRIC APPLIANCES - CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES DES APPAREILS ELECTRIQUES - TECHNISCHE DATEN ELEKTROGERÄTE - DATOS TÉCNICOS DE LOS EQUIPOS ELÉCTRICOS - TECHNISCHE GEGEVENS ELEKTRISCHE APPARATUUR	55
IX.	DISEGNI ESPLOSI - EXPLODED - EXPLOSER - EXPLODIERTE - VISTA EXPLOSIONADA – EXPLOTADO	66
X.	DICHIARAZIONE CE - EC DECLARATION - DIRECTIVE CE - CE-ERKLÄRUNG - DECLARACIÓN "CE" - DECLARAÇÃO CE - CE-VERKLARING	89

IT - INSTALLAZIONE - USO - MANUTENZIONE

I. AVVERTENZE GENERALI



LEGGERE ATTENTAMENTE QUESTO MANUALE. FORNISCE IMPORTANTI INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA DI INSTALLAZIONE, D'USO E MANUTENZIONE DELLA APPARECCHIATURA.



IL MANCATO RISPETTO DI QUANTO SOTTO RIPORTATO PUÒ COMPROMETTERE LA SICUREZZA DELL'APPARECCHIATURA.



IL COSTRUTTORE DELL'APPARECCHIATURA NON PUÒ ESSERE CONSIDERATO RESPONSABILE PER EVENTUALI DANNI CAUSATI DALLA INOSSERVANZA DEGLI OBBLIGHI SOTTO RIPORTATI.



LA LINGUA ORIGINARIA IN CUI IL DOCUMENTO È STATO REDATTO È L'ITALIANO; PERTANTO IN CASO DI INCONGRUENZE O DUBBI RICHIEDERE IL DOCUMENTO ORIGINALE AL COSTRUTTORE.

Conservare questo manuale in un luogo sicuro e noto, per essere consultabile per la durata di utilizzo della apparecchiatura.

Questa apparecchiatura è stata concepita per la cottura di cibi. Essa è destinata ad un uso industriale. Un uso diverso da quanto indicato è improprio.

Questa apparecchiatura non è adatta all'uso da parte di persone (inclusi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali, ridotte o con mancanza di esperienza e conoscenza.

A meno che una persona responsabile della loro sicurezza fornisca a queste una supervisione o un'istruzione riguardo l'uso dell'apparecchiatura.

Il personale che utilizza l'apparecchiatura va addestrato. Sorvegliare l'apparecchiatura durante il suo funzionamento.



NON TENERE MATERIALI INFIAMMABILI IN PROSSIMITÀ DELL'APPARECCHIATURA. PERICOLO DI INCENDIO.

Individuare il modello della apparecchiatura. Il modello è riportato sull'imballo e sulla targa dati dell'apparecchiatura.



NON OSTRUIRE I FORI DI AERAZIONE E DI SCARICO PRESENTI SULLA APPARECCHIATURA.

Questa apparecchiatura emette una pressione sonora inferiore a 70 dB (A)

In caso di guasto o malfunzionamento della apparecchiatura disinserire l'interruttore generale di alimentazione elettrica, installato a monte della stessa.

È importante scollegare elettricamente l'apparecchio prima di pulirlo (la pulizia che deve essere frequente).

Utilizzare solo detersivi adatti per la pulizia dei forni e non dei grill perché troppo aggressivi e ricchi di soda caustica.

Non lasciare che sporco, grassi, cibo o altro incrostino l'apparecchiatura.

Non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua diretti.

MOVIMENTAZIONE E DISIMBALLO

Sull'imballaggio sono riportati il peso dell'apparecchiatura, volume, e indicazioni per il trasporto e stoccaggio.

REQUISITI DEL PERSONALE

Per la movimentazione dell'apparecchiatura non sono richiesti particolari requisiti da parte del personale addetto allo scopo (tenere presente la tipologia dell'imballo).

Si raccomanda comunque di far effettuare tale operazione a chi abitualmente utilizza mezzi di sollevamento e trasporto.

STATO DELL'APPARECCHIATURA

L'apparecchiatura viene fornita normalmente imballata e pallettizzata.

Nel caso di consegna da parte di nostro personale l'apparecchiatura può anche essere priva di imballo; altri tipi di imballo possono essere forniti in base alla destinazione e/o esigenze del cliente.

MEZZI NECESSARI PER LA MOVIMENTAZIONE

L'apparecchiatura può essere sollevata e movimentata con carrello elevatore, carroponte, gru o altro mezzo idoneo avente una portata adeguata.

Verificate l'assetto delle forche e la stabilità del carico prima di movimentare l'apparecchiatura.

Per la movimentazione osservate sempre le seguenti norme:

- Movimentate lentamente l'apparecchiatura.
- Non inclinate l'apparecchiatura ma tenetela sempre in posizione verticale.
- Siate sicuri di controllare sempre l'apparecchiatura durante la movimentazione.



ATTENZIONE !

Non rovesciare l'apparecchiatura.

Non trascinare l'apparecchiatura.

Non provocare scossoni all'apparecchiatura.

STOCCAGGIO DELL'APPARECCHIATURA

è opportuno che l'ambiente di conservazione sia ben asciutto con temperature comprese fra 0 °C ÷ 40 °C.

Non sovrapponetevi più apparecchiature imballate rispetto alle indicazioni sull'imballo e mantenete la posizione verticale indicata dalle frecce apposte sull'imballo stesso.

Assicuratevi che le forche non urtino il telaio dell'apparecchiatura. In caso di urto accidentale controllate immediatamente eventuali danni, se è il caso contattare il costruttore.

1. SMALTIMENTO IMBALLO E APPARECCHIATURA

IMBALLO

L'imballo è realizzato con materiali compatibili con l'ambiente. I componenti in materiale plastico soggetti a riciclaggio sono:

- la copertina trasparente, i sacchetti del manuale istruzioni e degli ugelli (in Polietilene - PE).
- le reggette (in Polipropilene - PP).

APPARECCHIATURA

L'apparecchiatura è costituita per oltre il 90% del peso da materiali metallici riciclabili (acciaio inox, lamiera alluminata, rame....).

L'apparecchiatura deve essere smaltita nel rispetto delle normative vigenti.

Renderla inutilizzabile prima dello smaltimento.

Non disperderla nell'ambiente.

2. DISPOSITIVI DI SICUREZZA E CONTROLLO

TERMOSTATO DI SICUREZZA



IL COSTRUTTORE DELL'APPARECCHIATURA NON PUÒ ESSERE CONSIDERATO RESPONSABILE PER EVENTUALI DANNI CAUSATI DALLA INOSSERVANZA DEGLI OBBLIGHI SOTTO RIPORTATI.

L'apparecchiatura è dotata di un termostato di sicurezza a ripristino manuale che interrompe il riscaldamento quando la temperatura di funzionamento supera la temperatura massima ammessa.

Per ripristinare il funzionamento dell'apparecchiatura premere il pulsante di ripristino del termostato. Questa operazione può essere effettuata solo da un tecnico qualificato e autorizzato.

II. ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

3. AVVERTENZE PER L'INSTALLATORE



LEGGERE ATTENTAMENTE QUESTO MANUALE. FORNISCE IMPORTANTI INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA DI INSTALLAZIONE, D'USO E MANUTENZIONE DELLA APPARECCHIATURA. IL COSTRUTTORE DELL'APPARECCHIATURA NON PUÒ ESSERE CONSIDERATO RESPONSABILE PER EVENTUALI DANNI CAUSATI DALLA INOSSERVANZA DEGLI OBBLIGHI SOTTO RIPORTATI.



Individuare il modello della apparecchiatura. Il modello è riportato sull'imballo e sulla targa dati dell'apparecchiatura.

Installare l'apparecchiatura solo in locali sufficientemente aerati.

Non ostruire i fori di aerazione e di scarico presenti sulla apparecchiatura.

Non manomettere i componenti dell'apparecchiatura.

4. NORME E LEGGI DI RIFERIMENTO

Installare l'apparecchiatura in conformità alle norme di sicurezza in vigore nel paese.

5. DISIMBALLO

Controllare le condizioni dell'imballo e in caso di danni evidenti richiedere allo spedizioniere L'ispezione della merce.

Rimuovere l'imballo.

Rimuovere la pellicola che protegge i pannelli esterni. Rimuovere con idoneo solvente il collante eventualmente rimasto su questi.

6. POSIZIONAMENTO

Le dimensioni di ingombro della apparecchiatura e la posizione degli allacciamenti sono riportate nello schema di installazione che si trova all'inizio di questo manuale.

L'apparecchiatura non è adatta per l'incasso.

Posizionare l'apparecchiatura ad almeno 10 cm dalle pareti circostanti. Tale distanza può essere inferiore quando le pareti sono incombustibili o protette da isolante termico.

L'apparecchiatura non possiede elementi in movimento che possano pregiudicarne la stabilità pertanto non sono previsti elementi di bloccaggio al suolo.

7. COLLEGAMENTI

La posizione e la dimensione degli allacciamenti sono riportate nello schema di installazione che si trova alla fine di questo manuale.

COLLEGAMENTO ALLA RETE IDRICA

Alimentare l'apparecchiatura con acqua potabile (max 35°C.). La pressione di alimentazione dell'acqua deve essere compresa 1,5 - 3 bar. Utilizzare un riduttore di pressione se la pressione di alimentazione è superiore a quella massima indicata.

Installare a monte dell'apparecchiatura, in un luogo facilmente accessibile, un filtro meccanico e un rubinetto di intercettazione.

È richiesta alimentazione con acqua potabile di durezza <10 °F per evitare l'intasamento del circuito.

Spurgare le tubazioni di allacciamento da eventuali scorie ferrose prima di collegare il filtro e l'apparecchiatura.

Chiudere con un tappo a tenuta gli allacciamenti non collegati.

Verificare, dopo l'allacciamento, la assenza di perdite nei punti di collegamento.



SI CONSIGLIA L'INSTALLAZIONE DI UN ADDOLCITORE PER EVITARE DEPOSITI CALCAREI.

SCARICO ACQUA

Lo scarico dell'acqua si trova nella parte inferiore del forno e va collegato con un tubo rigido il cui diametro non deve essere inferiore a quello dell'attacco di scarico.

Il tubo per facilitare il deflusso deve rimanere almeno 20 cm al di sotto dell'attacco stesso.

Eventuali intasamenti dello scarico possono causare cattivi odori in camera cottura o uscita di vapore dalla porta.

COLLEGAMENTO ALLA RETE ELETTRICA

Verificare se L'apparecchiatura è predisposta per funzionare alla tensione e frequenza con cui sarà alimentata. Controllare quanto riportato nella targa dati dell'apparecchiatura.

Installare a monte dell'apparecchiatura, in un luogo facilmente accessibile, un dispositivo di disconnessione onnipolare con distanza di apertura dei contatti che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III.

Utilizzare un cavo di alimentazione flessibile con isolamento in gomma con caratteristiche non inferiori al tipo H05 RN-F.

Allacciare il cavo di alimentazione alla morsettiera come indicato nello schema elettrico fornito con la apparecchiatura.

Bloccare il cavo di alimentazione con il pressacavo. Proteggere il cavo di alimentazione esterno alla apparecchiatura con tubo metallico o in plastica rigida.

COLLEGAMENTO A TERRA E A NODO EQUIPOTENZIALE

Collegare l'apparecchiatura alimentata elettricamente ad una efficace presa di terra. Allacciare il conduttore di terra al morsetto con il simbolo posto  accanto alla morsettiera di arrivo linea.

Collegare la struttura metallica dell'apparecchiatura alimentata elettricamente ad un nodo equipotenziale. Allacciare il conduttore al morsetto con il simbolo  posto sulla parte esterna del pannello posteriore.

8. MESSA IN SERVIZIO

Dopo l'installazione o interventi di manutenzione verificare il funzionamento della apparecchiatura. In presenza di malfunzionamenti consultare il successivo Paragrafo " Risoluzione malfunzionamenti " .

APPARECCHIATURA ELETTRICA

Mettere in funzione l'apparecchiatura secondo le istruzioni e avvertenze per l'uso riportate nel Capitolo " ISTRUZIONI PER L'USO " e verificare:

- i valori della corrente di ciascuna fase.
- la regolarità di accensione delle resistenze di riscaldamento.
- la regolarità di accensione delle spie luminose.
- la regolarità del funzionamento del motore.

III. ISTRUZIONI PER L'USO

9. AVVERTENZE PER L'UTILIZZATORE

FORNO VENTILATO

I forni denominati a ventilazione costituiscono un sistema innovativo di cottura dei cibi in quanto consentono un notevole risparmio di tempo, energia e di mantenere inalterate tutte le caratteristiche degli alimenti.

L'aria calda forzata fa in modo che il forno raggiunga in poco tempo la temperatura richiesta garantendo l'uniformità di cottura anche a pieno carico.

UTILIZZO DELL'APPARECCHIO



LEGGERE ATTENTAMENTE QUESTO MANUALE. FORNISCE IMPORTANTI INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA DI INSTALLAZIONE, D'USO E MANUTENZIONE DELLA APPARECCHIATURA. IL COSTRUTTORE DELL'APPARECCHIATURA NON PUÒ ESSERE CONSIDERATO RESPONSABILE PER EVENTUALI DANNI CAUSATI DALLA INOSSERVANZA DEGLI OBBLIGHI SOTTO RIPORTATI.



Per la assistenza rivolgersi solo a centri tecnici autorizzati dal costruttore ed esigere L'impiego di ricambi originali.

L'apparecchiatura è destinata ad un uso professionale e deve essere utilizzata da personale addestrato.

Questa apparecchiatura è stata concepita per la cottura di cibi. Essa è destinata ad un uso industriale. Un uso diverso da quanto indicato è improprio.

Il primo utilizzo deve essere fatto a vuoto e alla massima temperatura al fine di eliminare i residui di grassi di lavorazione.

Prima di iniziare il lavoro è necessario preriscaldare la camera di cottura. Questa operazione è fondamentale e deve essere eseguita almeno per 10 minuti tutte le volte che le apparecchiature devono essere utilizzate.

Sorvegliare l'apparecchiatura durante il suo funzionamento.

L'impostazione del timer, nei modelli meccanici, determina l'accensione del forno, della relativa spia, dell'illuminazione interna e l'impostazione del tempo di cottura degli alimenti. Per i modelli digitali consultare la parte specifica.

Nei modelli " .. . U... " l'erogazione dell'acqua per aumentare il grado di umidità, avviene tramite un pulsante posto sul pannello dei comandi.

In caso di guasto o malfunzionamento della apparecchiatura disinserire l'interruttore generale di alimentazione elettrica, installato a monte della stessa.

Eseguire la pulizia secondo le istruzioni del Capitolo " ISTRUZIONI PER LA PULIZIA " .



NON TENERE MATERIALI INFIAMMABILI IN PROSSIMITÀ DELL'APPARECCHIATURA. PERICOLO DI INCENDIO.

Non ostruire i fori di aerazione e di scarico presenti sulla apparecchiatura.

Non manomettere i componenti dell'apparecchiatura.

Conservare questo manuale in un luogo sicuro e noto, per essere consultabile per la durata di utilizzo della apparecchiatura.

La installazione e la manutenzione dell'apparecchiatura devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dal costruttore, in conformità alle normative di sicurezza in vigore e alle istruzioni di questo manuale.

10. PERIODI DI INUTILIZZO

Prima di un previsto periodo di inutilizzo della apparecchiatura procedere come segue:

- Eseguire una accurata pulizia della apparecchiatura.
- Passare su tutte le superfici in acciaio inox un panno appena imbevuto di olio di vaselina in modo da stendere un velo protettivo.
- Chiudere interruttori generali a monte delle apparecchiature.

Dopo un prolungato periodo di inutilizzo dell'apparecchiatura procedere come segue:

- Sottoporre l'apparecchiatura a controllo prima di riutilizzarla.
- Far funzionare le apparecchiature elettriche alla minima temperatura per almeno 60 minuti.

IV. ISTRUZIONI PER LA PULIZIA

11. AVVERTENZE PER LA PULIZIA



LEGGERE ATTENTAMENTE QUESTO MANUALE. FORNISCE IMPORTANTI INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA DI INSTALLAZIONE, D'USO E MANUTENZIONE DELLA APPARECCHIATURA.



IL COSTRUTTORE DELL'APPARECCHIATURA NON PUÒ ESSERE CONSIDERATO RESPONSABILE PER EVENTUALI DANNI CAUSATI DALLA INOSSERVANZA DEGLI OBBLIGHI SOTTO RIPORTATI.



STACCARE L'ALIMENTAZIONE ELETTRICA DELL'APPARECCHIATURA, PRIMA DI ESEGUIRE QUALUNQUE OPERAZIONE.

Pulire quotidianamente il forno, con la macchina a temperatura tra i 40 e 50 °C. prestare molta attenzione alla pulizia delle cerniere per non avere, nel tempo, un malfunzionamento nell'apertura e chiusura della porta.

Utilizzare solo detersivi adatti per la pulizia dei forni e non dei grill perchè troppo aggressivi e ricchi di soda caustica.

L'uso di materiali non idonei può comportare la corrosione di componenti del forno.

Non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua diretti.

V. ISTRUZIONI PER LA MANUTENZIONE

12. AVVERTENZE PER IL MANUTENTORE



IL COSTRUTTORE DELL'APPARECCHIATURA NON PUÒ ESSERE CONSIDERATO RESPONSABILE PER EVENTUALI DANNI CAUSATI DALLA INOSSERVANZA DEGLI OBBLIGHI SOTTO RIPORTATI.

Individuare il modello della apparecchiatura. Il modello è riportato sull'imballo e sulla targa dati dell'apparecchiatura.

Installare l'apparecchiatura solo in locali sufficientemente aerati.

Non ostruire i fori di aerazione e di scarico presenti sulla apparecchiatura.

Non manomettere i componenti dell'apparecchiatura.

La installazione e la manutenzione dell'apparecchiatura devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dal costruttore, in conformità alle normative di sicurezza in vigore e alle istruzioni di questo manuale.

MESSA IN SERVIZIO

Vedere il Capitolo " ISTRUZIONI PER LA MANUTENZIONE " .

FORNO VENTILATO

L'apparecchiatura non riscalda.

Possibili cause:

- Il termostato di regolazione della temperatura è guasto.
- Le resistenze sono guaste.
- Il termostato di sicurezza è intervenuto.

Non si regola il riscaldamento.

Possibili cause:

- Il termostato di regolazione della temperatura è guasto.

13. SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI

AVVERTENZE PER LA SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI



STACCARE L'ALIMENTAZIONE ELETTRICA DELL'APPARECCHIATURA, PRIMA DI ESEGUIRE QUALUNQUE OPERAZIONE.

Verificare, dopo la sostituzione di un componente del circuito elettrico, il suo corretto collegamento al cablaggio.

FORNO VENTILATO

Sostituzione della resistenza

- Aprire la porta.
- Smontare il pannello interno.
- Smontare e sostituire il componente.
- Rimontare tutte le parti.
- Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

Sostituzione del termostato di lavoro, del termostato di sicurezza, motore, timer e spie

- Aprire la porta.
- Smontare il l'involucro.
- Smontare il pannello interno.
- Smontare e sostituire il componente.
- Rimontare tutte le parti.
- Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

14. COMPONENTI PRINCIPALI

- pulsante umidificazione
- spia grill
- timer grill
- spia timer
- timer on/off
- spia termostato
- termostato
- motore

UK - INSTALLATION – USE - MAINTENANCE

I. GENERAL PRESCRIPTIONS



READ THIS MANUAL CAREFULLY. IT PROVIDES IMPORTANT INFORMATION FOR SAFE INSTALLATION, USE AND MAINTENANCE OF THE APPLIANCE.



FAILURE TO COMPLY WITH WHAT IS PRESENTED BELOW MAY COMPROMISE THE SAFETY OF THE EQUIPMENT.



THE MANUFACTURER WILL NOT BE LIABLE FOR ANY DAMAGE OR INJURY RESULTING FROM FAILURE TO OBSERVING THE FOLLOWING RULES.



TRANSLATION OF THE ORIGINAL INSTRUCTIONS.

Keep this manual in a safe place, known to all users, so that it can be consulted throughout the working life of the appliance.

This equipment is designed for cooking food. It is intended for industrial use. Any other use is to be considered improper

This appliance is not intended for use by people (including children) with limited physical, sensory or mental abilities or without experience and knowledge of it.

Unless they are supervised or instructed in its use by a person responsible for their safety.

The appliance must be used by trained personnel. Do not leave the appliance unattended when operating.



DO NOT STORE " AMMABLE MATERIALS IN CLOSE PROXIMITY TO THE APPLIANCE. FIRE HAZARD.

Identify the specific appliance model. The model number is detailed on the packing and on the

appliance dataplate.



DO NOT OBSTRUCT ANY AIR VENTS OR DRAINS PRESENT ON THE APPLIANCE.

This device emits a sound pressure level less than 70 dB (A)

In the event of an appliance fault or malfunction switch the appliance off at the main switch installed upline.

The appliance should be frequently cleaned and disconnected, when this occurs.

Use only detergents, that are suitable for oven cleaning; do not use these for grills, as they are too aggressive and rich in caustic soda.

Do not allow dirt, fat, food or other residuals to form deposits on the appliance.

Do not clean the appliance with direct jets of water.

HANDLING AND UNPACKING

The packaging shows the weight of the equipment, volume, and signs for the transport and storage.

DETAILS OF STAFF

For handling of the equipment are not necessary qualifications required by the personnel for the purpose (keep in mind the kind of packaging).

It is however recommended to do so to those who habitually uses lifting and transport.

STATE EQUIPMENT

This equipment is supplied normally packed and palletized.

In the case of delivery by our opinion the equipment can also be devoid of packaging, other types of packaging can be provided according to the destination and / or customer requirements.

MEANS NECESSARY FOR HANDLING

The equipment can be lifted and moved with a forklift, crane, cranes or other appropriate means having an adequate capacity.

Check the alignment of the forks and the stability of the load before moving the equipment.

For handling Always follow the following rules:

- Slowly moved the equipment.
- Do not tilt the device but always keep it upright.
- Be sure to always check the equipment during handling.



WARNING!

Do not spill the equipment.
Not carry the equipment.
Not cause jolts equipment.

STORAGE EQUIPMENT

And 'advisable for the storage environment is dry with temperatures ranging from 0 ° C to 40 ° C.

Do not stack more than the equipment packed indication on the packaging and keep the vertical position indicated by the arrows marked on the packaging itself.

Make sure that the forks do not hit the frame of the equipment. In the event of accidental damage immediately controlled, if necessary contact the manufacturer.

1. DISPOSAL OF PACKING AND OF THE APPLIANCE

PACKING

The packing is made using environmentally friendly materials. The plastic recyclable components are:

- the transparent cover, the bags containing the instructions manual and nozzles (made of Polyethylene - PE).
- the straps (in Polypropylene - PP).

APPLIANCE

The appliance is manufactured 90% from recyclable metals (stainless steel, aluminium sheet, copper.. ..).

The appliance must be scrapped in compliance with current regulations governing such disposal.

Make the appliance unusable before scrapping.

It must be disposed of properly.

2. SAFETY AND CONTROL DEVICES

SAFETY THERMOSTAT



THE MANUFACTURER WILL NOT BE LIABLE FOR ANY DAMAGE OR INJURY RESULTING FROM FAILURE TO OBSERVING THE FOLLOWING RULES.

The appliance is equipped with a manual reset safety thermostat that interrupts heating when the operating temperature exceeds the maximum permitted value.

To restore appliance operation press the thermostat reset button. This procedure must only be carried out by a qualified, authorized technician.

II. INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION

3. REMINDERS FOR THE INSTALLER



READ THIS MANUAL CAREFULLY. IT PROVIDES IMPORTANT INFORMATION FOR SAFE INSTALLATION, USE AND MAINTENANCE OF THE APPLIANCE.



THE MANUFACTURER WILL NOT BE LIABLE FOR ANY DAMAGE OR INJURY RESULTING FROM FAILURE TO OBSERVING THE FOLLOWING RULES.

Identify the specific appliance model. The model number is detailed on the packing and on the appliance dataplate.

The appliance must be installed in a well-ventilated room.

Do not obstruct any air vents or drains present on the appliance.

Do not tamper with appliance components.

4. REFERENCE STANDARDS AND LAWS

Install the appliance in accordance with the safety standards in force in the country.

5. UNPACKING

Check the state of the packing and in the event of damage, ask the delivery person to inspect the goods.

Remove the packing.

Remove the protective film from the outer panels. Use a suitable solvent to remove any residual adhesive from the panels.

6. POSITIONING

The overall dimensions of the appliance and the position of connections are given on the installation diagram at the start of this manual.

The appliance is not suitable for integrated installation.

Position the appliance at least 10 cm from adjacent walls. This distance can be reduced in the presence of non-combustible walls or heat-insulated walls.

The appliance has no moving parts which could affect the stability, therefore, are not provided for locking elements to the ground.

7. CONNECTIONS

The position and dimensions of connections are given in the installation diagram at the end of this manual.

CONNECTION TO THE WATER SUPPLY

The appliance must be connected to a potable water supply (max 35°C.). The water inlet pressure must be between 1, 5 - 3 bar. Use a pressure reducer if the inlet pressure is above the maximum permitted level.

Install a mechanical filter and a shut-off valve upstream of the appliance in an easily accessible point.

It is necessary to have a supply of drinking water with hardness < 10 °F to avoid circuit blockage.

Make sure the water circuit is free of ferrous particles before connecting the filter and the appliance.

Seal any unused connectors with a plug.

Once the appliance has been installed, check for gas leaks at the connection points.



INSTALLATION OF A WATER SOFTENER IS RECOMMENDED TO AVOID LIMESTONE DEPOSIT.

WATER DISCHARGE

Water discharge is located in the lower part of the oven and is to be connected to a rigid pipe, the diameter of which should fit the discharge connection.

The down flow pipe must be fitted at least 20 cm, underneath the attachment.

Any discharge blockage can be the cause of any bad odours in the baking chamber or of any steam coming out of the door.

ELECTRICAL CONNECTIONS

Check that the appliance is designed to operate at the voltage and frequency of the power supply present on site. Check the details given on the appliance dataplate.

Install upstream of the equipment in an easily accessible place, an all-pole disconnecting device with a contact gap of allowing full disconnection under the conditions of overvoltage category III.

A flexible rubber cable with insulation specifications not lower than type H05 RN-F must be used for connection.

Connect the power supply cable to the terminal board as shown in the wiring diagram supplied with the appliance.

Secure the power supply cable with the cable clamp.

Protect the power supply cable on the outside of the appliance with a rigid plastic or metal pipe.

PROTECTIVE EARTH AND EARTH BONDING CONNECTIONS

Connect the appliance to an efficient ground circuit. Connect the earth conductor to the terminal with the symbol  next to the main terminal board. Connect the metal structure of the appliance to the equipotential node. Connect the conductor to the terminal with the symbol  placed on the outside of the rear panel.

8. COMMISSIONING

Following installation or any maintenance operations, check appliance operation. In the event of any malfunction, consult the next Paragraph "Troubleshooting".

ELECTRIC EQUIPMENT

Switch on the appliance as directed in the instructions and reminders for use given in Chapter " INSTRUCTIONS FOR USE " and check:

- the current values of each phase.
- the correct operation of the heating elements.
- The regularity that your lights are bright.
- the regularity of operation of the engine

III. INSTRUCTIONS FOR USE

9. REMINDERS FOR THE USER

VENTILATED OVEN

Ventilated ovens are an innovatory cooking system for food, allowing to save considerable time and energy, without altering food features.

Thanks to the forced hot air system, the oven reaches the required temperature in a very short time, thus guaranteeing even cooking results, even under full load conditions.

USING THE APPLIANCE



READ THIS MANUAL CAREFULLY. IT PROVIDES IMPORTANT INFORMATION FOR SAFE INSTALLATION, USE AND MAINTENANCE OF THE APPLIANCE.



THE MANUFACTURER WILL NOT BE LIABLE FOR ANY DAMAGE OR INJURY RESULTING FROM FAILURE TO OBSERVING THE FOLLOWING RULES.

For after-sales service, contact technical assistance centres authorized by the manufacturer and demand the use of original spare parts.

The appliance is designed for professional use and must be operated by trained personnel.

This equipment is designed for cooking food. It is intended for industrial use. Any other use is to be considered improper

The first time, the appliance has to be used under no load conditions, at the highest temperature, to eliminate any whatever traces of grease, due to manufacturing.

Prior to using the appliance, it is necessary to pre-heat the cooking chamber. This is an essential operation and has to be carried out for at least 10 minutes, every time the oven is used.

Do not leave the appliance unattended while in operation.

On mechanical models, by presetting the timer, this automatically switches on the oven and its signal light, the internal oven light and presets food cooking time. For digital models, consult the specific section.

On models " .. . U... ", a pushbutton on the control panel will allow water supply, to increase degree of humidity.

In the event of an appliance fault or malfunction switch the appliance off at the main switch installed upline.

Clean the appliance following the instructions given in Chapter " INSTRUCTIONS FOR CLEANING".



DO NOT STORE " AMMABLE MATERIALS IN CLOSE PROXIMITY TO THE APPLIANCE. FIRE HAZARD.

Do not obstruct any air vents or drains present on the appliance.

Do not tamper with appliance components.

Keep this manual in a safe place, known to all users, so that it can be consulted throughout the working life of the appliance.

Installation and appliance maintenance must be carried out by qualified technicians authorized by the manufacturer, in compliance with current safety standards and the instructions in this manual.

10. PROLONGED DISUSE

Before any prolonged disuse of the appliance, proceed as follows:

- Clean the appliance thoroughly.
- Rub stainless steel surfaces with a cloth soaked in vaseline oil to create a protective film.
- Shut off and main switches upstream of appliances.

Following prolonged disuse, proceed as follows:

- Inspect the appliance thoroughly before using it again.
- Allow electric appliances to operate at the lowest temperature for at least 60 minutes.

IV. INSTRUCTIONS FOR CLEANING

11. REMINDERS FOR CLEANING



READ THIS MANUAL CAREFULLY. IT PROVIDES IMPORTANT INFORMATION FOR SAFE INSTALLATION, USE AND MAINTENANCE OF THE APPLIANCE.



THE MANUFACTURER WILL NOT BE LIABLE FOR ANY DAMAGE OR INJURY RESULTING FROM FAILURE TO OBSERVING THE FOLLOWING RULES.



DISCONNECT THE APPLIANCE ELECTRIC SUPPLY, BEFORE CARRYING OUT ANY OPERATION.

It is essential to have the oven cleaned on a daily basis, with the machine temperature between 40 and 50° C. Carefully clean hinges – this is very important – to avoid any future malfunctioning, in door opening and closing.

Use only detergents, that are suitable for oven cleaning; do not use these for grills, as they are too aggressive and rich in caustic soda.

The use of any unsuitable compound can cause oven component corrosion.

Do not clean the appliance with direct jets of water.

V. INSTRUCTIONS FOR MAINTENANCE

12. REMINDERS FOR THE MAINTENANCE TECHNICIAN



THE MANUFACTURER WILL NOT BE LIABLE FOR ANY DAMAGE OR INJURY RESULTING FROM FAILURE TO OBSERVING THE FOLLOWING RULES.

Identify the specific appliance model. The model number is detailed on the packing and on the appliance dataplate.

The appliance must be installed in a well-ventilated room.

Do not obstruct any air vents or drains present on the appliance.

Do not tamper with appliance components.

Installation and appliance maintenance must be carried out by qualified technicians authorized by the manufacturer, in compliance with current safety standards and the instructions in this manual.

COMMISSIONING

See Chapter “ INSTRUCTIONS FOR MAINTENANCE “.

VENTILATED OVEN

The appliance does not heat.

Possible causes:

- Temperature thermostat defective.
- Heating elements defective.
- Safety thermostat tripped.

Heating cannot be adjusted.

Possible causes:

- Temperature thermostat defective.

13. REPLACING COMPONENTS

REMINDERS FOR REPLACING COMPONENTS



DISCONNECT THE APPLIANCE ELECTRIC SUPPLY, BEFORE CARRYING OUT ANY OPERATION.

After replacing an electrical system component, check it is correctly wired.

VENTILATED OVEN

Replacing the heating element

- Open the door.
- Remove the inner panel.
- Remove and replace the component.
- Refit all parts.
- Following, in reverse order, the sequence used for their removal.

Replacing the working thermostat, safety thermostat, motor, timer and spies

- Open the door.
- Remove the wrap.
- Remove the inner panel.

- Remove and replace the component.
- Refit all parts.
- Following, in reverse order, the sequence used for their removal.

14. MAIN COMPONENTS

- humidification push button
- signal light for grill
- grill timer
- timer signal light
- on/off timer
- thermostat signal light
- thermostat
- engine

FR - INSTALLATION – EMPLOI - ENTRETIEN

I. AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX



LIRE ATTENTIVEMENT CE MANUEL. IL DONNE DES INFORMATIONS IMPORTANTES POUR L'INSTALLATION, L'UTILISATION ET L'ENTRETIEN DE L'APPAREIL EN TOUTE SÉCURITÉ. LE DÉFAUT DE SE CONFORMER À CE QUI EST PRÉSENTÉ CI DESSOUS PEUT COMPROMETTRE LA SÉCURITÉ DE L'ÉQUIPEMENT.



LE FABRICANT DE L'APPAREIL DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ EN CAS DE DOMMAGES DÛS AU NON RESPECT DES CONSIGNES CI DESSOUS.



TRADUCTION DES INSTRUCTIONS D'ORIGINE.



Conserver ce manuel dans un endroit sûr et connu afin de pouvoir le consulter pendant toute la durée de vie utile de l'appareil.

Cet appareil est conçu pour la cuisson d'aliments. Il est destiné à un usage industriel. Toute autre utilisation est réputée impropre.

Cet appareil n'est pas approprié à l'emploi de la part de personnes (y compris les enfants) avec capacités physiques, sensorielles ou mentales, réduites ou sans expérience ni connaissance.

A moins qu'une personne responsable de leur sécurité ne les surveille ou les instruit au sujet de l'utilisation de l'appareil.

Le personnel devant utiliser l'appareil doit avoir suivi une formation spéciale. Surveiller l'appareil pendant son fonctionnement.



NE PAS STOCKER DE SUBSTANCES INFLAMMABLES À PROXIMITÉ DE L'APPAREIL. DANGER D'INCENDIE.

Repérer le modèle d'appareil. Le modèle est indiqué sur l'emballage et la plaque signalétique de l'appareil.



NE PAS OBSTRUER LES ORIFICES D'AÉRATION ET D'ÉVACUATION DE L'APPAREIL.

Cet appareil émet un niveau de pression acoustique inférieur à 70 dB (A)

En cas de panne ou de dysfonctionnement de l'appareil désactiver l'interrupteur général d'alimentation électrique installés en amont de l'appareil.

Il est important de débrancher électriquement le four lorsqu'on va le nettoyer (le nettoyage doit être fréquent).

N'utiliser que détergents spécifique pour le nettoyage des fours et non pas grill, puisque trop agressifs et riches en soude caustique.

Ne pas laisser se déposer de la saleté, de la graisse, des aliments ou toute autre substance sur l'appareil.

Ne pas laver l'appareil avec des jets d'eau directs.

MANIPULATION ET DÉBALLAGE

L'emballage indique le poids de l'équipement, le volume et les panneaux pour le transport et le stockage.

DETAILS DU PERSONNEL

Pour la manipulation de l'équipement ne sont pas les qualifications requises par le personnel dans le but (garder à l'esprit le type d'emballage).

Il est toutefois recommandé de le faire à ceux qui utilise habituellement levage et de transport.

EQUIPEMENTS DE L'ÉTAT

Cet équipement est fourni normalement emballés et palettisés.

Dans le cas d'une livraison par notre opinion l'équipement peut également être dépourvu d'emballage, d'autres types d'emballage peuvent être fournis en fonction de la destination et / ou les exigences du client.

MOYENS NÉCESSAIRES À MANIPULATION

L'équipement peut être soulevée et déplacée avec un chariot élévateur, grue, grues ou d'autres moyens appropriés, ayant une capacité suffisante.

Vérifiez l'alignement de la fourche et de la stabilité de la charge avant de déplacer l'appareil.

Pour la manipulation Toujours suivre les règles suivantes:

- S'est déplacé lentement vers l'équipement.
- Ne pas incliner l'appareil, mais gardez toujours debout.
- assurez vous de toujours vérifier le matériel lors de la manipulation.



ATTENTION !

Ne renversez pas de l'équipement.
Ne pas transporter l'équipement.
Pas causer de matériel de secousses.

MATÉRIEL DE STOCKAGE

Et «conseillé pour l'environnement de stockage est sec avec des températures allant de 0 ° C à 40 ° C.

Ne pas empiler plus de l'équipement emballé indication sur l'emballage et garder la position verticale indiquée par les flèches sur l'emballage lui-même.

assurez vous que les fourches ne touchent pas le châssis de l'appareil. En cas de dommages accidentels immédiatement contrôlée, éventuellement contacter le fabricant.

1. ÉLIMINATION DE L'EMBALLAGE ET DE L'APPAREIL

EMBALLAGE

L'emballage est réalisé dans des matériaux compatibles avec l'environnement. Les éléments en matière plastique recyclables sont:

- la couverture transparente, les sachets du manuel d'instructions et des injecteurs (en polyéthylène - PE).
- les feuillets (en polypropylène - PP).

APPAREIL

L'appareil est réalisé à plus de % dans des matériaux métalliques recyclables (acier inox, tôle aluminée, cuivre, etc.).

L'appareil doit être mis au rebut conformément à la réglementation en vigueur.

Le rendre inutilisable avant son élimination.

Ne pas le jeter dans la nature.

2. DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ ET DE CONTRÔLE

THERMOSTAT DE SÉCURITÉ



LE FABRICANT DE L'APPAREIL DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ EN CAS DE DOMMAGES DÛS AU NON RESPECT DES CONSIGNES CI DESSOUS.

Un thermostat de sécurité à rétablissement manuel qui coupe le chauffage lorsque la température de service dépasse celle maximum admise est monté dans l'appareil.

Pour rétablir le fonctionnement de l'appareil appuyer sur le bouton de rétablissement du thermostat. Cette opération peut être effectuée uniquement par un technicien qualifié et agréé.

II. INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

3. AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATEUR



LIRE ATTENTIVEMENT CE MANUEL. IL DONNE DES INFORMATIONS IMPORTANTES POUR L'INSTALLATION, L'UTILISATION ET L'ENTRETIEN DE

L'APPAREIL EN TOUTE SÉCURITÉ.



**LE FABRICANT DE L'APPAREIL DÉCLINE
TOUTE RESPONSABILITÉ EN CAS DE
DOMMAGES DÛS AU NON RESPECT DES
CONSIGNES CI DESSOUS.**

Repérer le modèle d'appareil. Le modèle est indiqué sur l'emballage et la plaque signalétique de l'appareil.

Installer l'appareil seulement dans des locaux suffisamment aérés.

Ne pas obstruer les orifices d'aération et d'évacuation de l'appareil.

Ne pas manipuler les pièces de l'appareil.

4. NORMES ET TEXTES DE LOI DE RÉFÉRENCE

Installer le appareils en conformité avec les normes de sécurité en vigueur dans le pays.

5. DÉBALLAGE

Contrôler l'état de l'emballage et demander au transporteur d'inspecter la marchandise en cas de dommages évidents.

Enlever l'emballage.

Enlever la pellicule protégeant les panneaux extérieurs. Éliminer les éventuels résidus de colle avec un solvant adapté.

6. MISE EN PLACE

Les dimensions de l'appareil et la position des raccords sont indiquées dans le schéma d'installation figurant au début de ce manuel.

Cet appareil ne peut pas être encastré.

Installer l'appareil à une distance de 10 cm minimum des murs. Cette distance peut être inférieure si les murs sont incombustibles ou protégés par un isolant thermique.

L'appareil comporte pas de pièces mobiles qui pourraient affecter la stabilité, par conséquent, ne sont pas prévus pour les éléments de blocage au sol.

7. RACCORDEMENTS

La position et la dimension des raccords sont précisées sur le schéma d'installation figurant à la fin de ce manuel.

RACCORDEMENT AU RÉSEAU HYDRIQUE

Alimenter l'appareil avec de l'eau potable (max 35°C.). La pression d'alimentation de l'eau doit être de 1,5 - 3 bar. Utiliser un réducteur si la pression d'alimentation est supérieure à celle maximale indiquée.

Installer un filtre mécanique et un robinet d'arrêt en amont de l'appareil, dans un endroit facilement accessible.

Afin d'éviter l'obstruction du circuit, il faut utiliser une alimentation d'eau potable avec une dureté <10°F.

Éliminer les éventuels dépôts ferreux des tuyaux de raccordement avant de raccorder le filtre et l'appareil.

Fermer les raccords n'étant pas reliés avec un bouchon étanche.

Après le raccordement, vérifier qu'il n'y ait pas de fuites au niveau du raccordement.



**ON CONSEILLE L'INSTALLATION D'UN
ADOUCISSEUR POUR ÉVITER LE DÉPÔT
DE CALCAIRE.**

DÉCHARGE DE L'EAU

La décharge de l'eau se trouve au dessous du four et doit être branchée avec un tuyau rigide, le diamètre duquel ne doit pas être inférieur à celui de jonction de la décharge.

Afin de faciliter l'écoulement, le tuyau doit rester au moins 20 cm au dessous de la jonction même.

Des possibles engorgements de la décharge peuvent causer mauvaises odeurs dans la chambre de cuisson ou la sortie de vapeur de la porte du four.

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

Vérifier si l'appareil est prévu pour fonctionner à la tension et à la fréquence auxquelles il sera alimenté. Contrôler la plaque signalétique de l'appareil.

Installé en amont de l'appareil dans un endroit facilement accessible, tous les pôles dispositif de déconnexion avec une distance d'ouverture des contacts qui permet une déconnexion complète dans les conditions de la catégorie de surtension III.

Utiliser un cordon d'alimentation flexible avec gaine isolante en caoutchouc ayant des caractéristiques au moins égales au type H05 RN-F.

Relier le cordon d'alimentation à la plaque à bornes selon les indications du schéma électrique remis avec l'appareil.

Bloquer le cordon d'alimentation avec le presse-étoupe.

Protéger le cordon d'alimentation à l'extérieur de l'appareil avec un conduit en métal ou en plastique rigide.

MISE À LA TERRE ET NOUÉD EQUIPOTENTIEL

Brancher l'appareil sous tension à une prise de terre efficace. Relier le conducteur de terre à la borne portant le symbole  situé à côté de la plaque à bornes d'arrivée de la ligne.

Relier la structure métallique de l'appareil sous tension à un noeud équipotentiel. Relier le conducteur à la borne portant le symbole  placé à l'extérieur de la face arrière

8. MISE EN SERVICE

Après l'installation ou des interventions d'entretien, vérifier le fonctionnement de l'appareil. En cas de dysfonctionnements, consulter le paragraphe "Résolution des dysfonctionnements".

EQUIPEMENTS ELECTRIQUES

Mettre l'appareil en marche conformément aux instructions d'utilisation figurant au chapitre "INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION" et vérifier:

- les valeurs du courant de chaque phase.
- la régularité d'allumage des résistances de chauffage.
- La régularité que vos lumières sont lumineuses.
- la régularité de fonctionnement du moteur

III. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION

9. AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATEUR

LE FOUR VENTILE

Les fours «à ventilation» représentent un système innovateur de cuisson parce qu'ils permettent une économie considérable de temps et d'énergie, ainsi que de maintenir inaltérées les caractéristiques des aliments.

L'air chaud forcé permet au four d'atteindre la température désirée en peu de temps, tout en garantissant l'uniformité de cuisson, même quand le four est complètement plein.

EMPLOI DU FOUR



LIRE ATTENTIVEMENT CE MANUEL. IL DONNE DES INFORMATIONS IMPORTANTES POUR L'INSTALLATION, L'UTILISATION ET L'ENTRETIEN DE L'APPAREIL EN TOUTE SÉCURITÉ.



LE FABRICANT DE L'APPAREIL DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ EN CAS DE DOMMAGES DÙS AU NON RESPECT DES CONSIGNES CI DESSOUS.

Pour l'assistance, s'adresser uniquement aux centres techniques agréés par le fabricant et exiger des pièces détachées originales.

Cet appareil est destiné à un usage professionnel et doit donc être utilisé par du personnel formé à cet effet.

Cet appareil est conçu pour la cuisson d'aliments. Il est destiné à un usage industriel. Toute autre utilisation est réputée impropre.

La première utilisation doit être faite à vide et à la température maximum, afin d'éliminer les résidus gras de fabrication.

Avant de commencer le travail, il faut préchauffer la chambre de cuisson. Cette opération est fondamentale et elle doit être effectuée pour au moins 10 minutes chaque fois qu'on va employer le four.

Surveiller l'appareil pendant son fonctionnement.

Dans les modèles mécaniques, le réglage du temporisateur cause l'allumage du four, du voyant relatif, de l'illumination interne et le réglage du temps de cuisson des aliments.

Dans les modèles " .. . U... " la distribution de l'eau pour augmenter le degré d'humidité est commandée à l'aide d'un poussoir vert situé sur le tableau de contrôle.

En cas de panne ou de dysfonctionnement de l'appareil désactiver l'interrupteur général d'alimentation électrique installés en amont de l'appareil.

Effectuer le nettoyage conformément aux instructions données dans le Chapitre " INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE ".



NE PAS STOCKER DE SUBSTANCES INFLAMMABLES À PROXIMITÉ DE L'APPAREIL. DANGER D'INCENDIE.

Ne pas obstruer les orifices d'aération et d'évacuation de l'appareil.

Ne pas manipuler les pièces de l'appareil.

Conserver ce manuel dans un endroit sûr et connu afin de pouvoir le consulter pendant toute la durée de vie utile de l'appareil.

L'installation l'entretien de l'appareil doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.

10. PÉRIODES D'INACTIVITÉ

Avant une période d'inactivité prévue, procéder comme suit:

- Nettoyer soigneusement l'appareil.
- Passer un chiffon imbibé d'un peu d'huile de vaseline sur toutes les surfaces de façon à étaler un film de protection.
- Fermer les interrupteurs généraux en amont des appareils.

Après une période d'inactivité prolongée, procéder comme suit:

- Contrôler l'appareil avant de le réutiliser.
- Faire fonctionner les appareils électriques à la température minimum pendant au moins 60 minutes.

IV. INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE

11. AVERTISSEMENTS POUR LE NETTOYAGE



LIRE ATTENTIVEMENT CE MANUEL. IL DONNE DES INFORMATIONS IMPORTANTES POUR L'INSTALLATION, L'UTILISATION ET L'ENTRETIEN DE L'APPAREIL EN TOUTE SÉCURITÉ.



LE FABRICANT DE L'APPAREIL DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ EN CAS DE DOMMAGES DÛS AU NON RESPECT DES CONSIGNES CI DESSOUS.



COUPER L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE DE L'APPAREIL, AVANT TOUTE OPÉRATION.

il est essentiel que le four soit nettoyé tous les jours quand il est à une température entre 40 et 50 °C. Les charnières doivent être nettoyées avec soin afin d'éviter, dans le temps, un mal fonctionnement de l'ouverture et de la fermeture de la porte.

N'utiliser que détergents spécifique pour le nettoyage des fours et non pas grill, puisque trop agressifs et riches en soude caustique.

L'emploi de matériaux non appropriés peut causer la corrosion des composants du four.

Ne pas laver l'appareil avec des jets d'eau directs.

V. INSTRUCTIONS POUR L'ENTRETIEN

12. AVERTISSEMENTS POUR LE TECHNICIEN D'ENTRETIEN



LE FABRICANT DE L'APPAREIL DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ EN CAS DE DOMMAGES DÛS AU NON RESPECT DES CONSIGNES CI DESSOUS.

Repérer le modèle d'appareil. Le modèle est indiqué sur l'emballage et la plaque signalétique de l'appareil.

Installer l'appareil seulement dans des locaux suffisamment aérés.

Ne pas obstruer les orifices d'aération et d'évacuation de l'appareil.

Ne pas manipuler les pièces de l'appareil.

L'installation l'entretien de l'appareil doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans

ce manuel.

MISE EN SERVICE

Voir le chapitre “ INSTRUCTIONS POUR L'ENTRETIEN “.

LE FOUR VENTILE

L'appareil ne chauffe pas.

Causes possibles:

- Le thermostat de réglage de la température est défectueux.
- Les résistances sont défectueuses.
- Le thermostat de sécurité s'est déclenché.

Le chaaffage ne se règle pas.

Causes possibles:

- Le thermostat de réglage de la température est défectueux.

13. REMPLACEMENT DE PIÈCES

AVERTISSEMENTS POUR LE REMPLACEMENT DES PIÈCES



COUPER L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE DE L'APPAREIL, AVANT TOUTE OPÉRATION.

Après le remplacement d'un composant du circuit électrique, vérifier qu'il est correctement relié au câblage.

LE FOUR VENTILE

Remplacement de la résistance

- Ouvrez la porte.
- Retirez le panneau intérieur.
- Retirer et remplacer le composant.
- Remonter toutes les pièces.
- Après, dans l'ordre inverse, la séquence utilisée pour leur élimination.

Remplacement du thermostat de travail, thermostat de sécurité, moteur, minuterie et espions

- Ouvrez la porte.
- Retirez l'emballage.
- Retirez le panneau intérieur.
- Retirer et remplacer le composant.
- Remonter toutes les pièces.
- Après, dans l'ordre inverse, la séquence utilisée pour leur élimination.

14. PIÈCES PRINCIPALES

- interrupteur humidificateur
- grill lampe
- timer grill
- timer lampe
- timer on/off
- thermostat lampe
- thermostat
- moteur

DE - INSTALLATION – GEBRAUCH - WARTUNG

I. ALLGEMEINE HINWEISE



LESEN SIE DIESE ANLEITUNG AUFMERKSAM DURCH. SIE ENTHÄLT WICHTIGE HINWEISE ZUR INSTALLATIONS, GEBRAUCHS-UND WARTUNGSSICHERHEIT DES GERÄTS. NICHTBEACHTUNG WAS IST UNTEN DARGESTELLT ERFÜLLEN KANN ZUR BEEINTRÄCHTIGUNG DER SICHERHEIT DER GERÄTE.



DER GERÄTEHERSTELLER IST NICHT HAFTBAR FÜR EVENTUELLE SCHÄDEN, DIE DURCH MISSACHTUNG DER NACHSTEHENDEN PFLICHTEN VERURSACHT WERDEN.



ÜBERSETZUNG DER URSPRÜNGLICHEN ANWEISUNGEN.

Bewahren Sie diese Anleitung an einem sicheren und bekannten Ort auf, damit sie während der Nutzungsdauer des Geräts eingesehen werden kann.

Dieses Geräte wurde für das Kochen von Speisen entwickelt. Es ist für den industriellen Gebrauch bestimmt. Jeder andere Gebrauch ist bestimmungsfremd.

Dieses Gerät darf nicht durch Personen (Kinder eingeschlossen) benutzt werden, die körperlich behindert, in ihrer Wahrnehmungsfähigkeit oder ihren geistigen Kräften eingeschränkt sind oder denen Erfahrung und Kenntnisse fehlen.

Außer wenn sie durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person überwacht oder in den Gebrauch des Gerätes eingewiesen werden.

Das Bedienungspersonal des Gerätes muss geschult werden. Das Gerät muss während des Betriebes überwacht werden.



BEWAHREN SIE KEINE ENTZÜNDBAREN STOFFE IN NÄHE DES GERÄTS AUF. BRANDGEFAHR.

Gerätemodell feststellen. Das Modell ist an der Verpackung und auf dem Schild der Gerätedaten vermerkt.



VERDECKEN SIE DIE AM GERÄT VORHANDENEN BELÜFTUNGSSCHLITZE UND ABFLUSSÖFFNUNGEN NICHT.

Dieses Gerät sendet einen Schalldruckpegel von weniger als 70 dB (A)

Schließen Sie bei Defekten oder Betriebsstörungen unterbrechen Sie die Stromversorgung am Hauptschalter, die beide dem Gerät vorgeschaltet sind.

Bevor Sie die regelmäßige Reinigung vornehmen, muss der Gerätestecker gezogen werden.

Benutzen Sie nur für Backöfen geeignete Reinigungsmittel; Reinigungsmittel für Grills sind nicht geeignet, da sie aggressive Stoffe und kaustisches Soda enthalten.

Lassen Sie auf dem Gerät keine Krusten aus Schmutz, Fett, Speiseresten oder anderem entstehen.

Waschen Sie das Gerät nicht mit direkten Wasserstrahlen.

BEHANDLUNG UND AUSPACKUNG

Die Verpackung zeigt das Gewicht der Ausrüstung, Volumen und Zeichen für den Transport und Lagerung.

DETAILS DER MITARBEITER

Für den Umgang mit der Ausrüstung sind nicht erforderlich Qualifikationen durch das Personal für den Zweck (im Auge behalten, die Art der Verpackung) erforderlich.

Es wird jedoch empfohlen, dies zu tun, um diejenigen, die gewöhnlich bei Hebe- und Transportgeräte.

STATE EQUIPMENT

Dieses Gerät wird geliefert in der Regel verpackt und palettiert.

Im Falle der Lieferung von unserer Meinung nach kann das Gerät auch ohne Verpackung, auch andere Arten von Verpackungen nach dem Ziel und / oder Anforderungen der Kunden zur Verfügung gestellt werden.

MITTEL, DIE FÜR BEHANDLUNG

Das Gerät kann angehoben und bewegt werden mit einem Gabelstapler, Kran, Kräne oder andere geeignete Mittel mit einer ausreichenden Kapazität.

Überprüfen Sie die Ausrichtung der Gabeln und der Stabilität der Last bevor das Gerät bewegt.

Für den Umgang Beachten Sie unbedingt die folgenden Regeln:

- Langsam zog die Ausrüstung.
- Nicht kippen Sie das Gerät aber immer aufrecht.
- Achten Sie darauf, immer die Ausrüstung während der Handhabung.



ACHTUNG !

Nicht verschütten die Ausrüstung.

Nicht das Gerät zu transportieren.

Nicht verursachen Erschütterungen Ausrüstung.

LAGEREINRICHTUNGEN

Und ratsam für die Storage-Umgebung ist mit Temperaturen von 0 ° C bis 40 ° C trocken

Stapeln Sie nicht mehr als die Ausrüstung verpackt Angabe auf der Verpackung und halten Sie die vertikale Position mit den Pfeilen auf der Verpackung selbst markiert angezeigt.

Stellen Sie sicher, dass die Gabeln nicht den Rahmen des Geräts getroffen. Im Falle einer versehentlichen Beschädigung sofort kontrolliert, ggf. an den Hersteller.

1. ENTSORGUNG DER VERPACKUNG UND DES GERÄTS

VERPACKUNG

Die Verpackung ist aus umweltverträglichen Materialien gefertigt. Die recyclebaren Kunststoffkomponenten sind:

- Die transparente Hülle, die Beutel mit den Gebrauchsanleitungen und den Düsen (aus Polyethylen - PE).
- Die Umreifungsbänder (aus Polypropylen - PP).

GERÄTE

Zu mehr als 90% seines Gewichtes besteht das Gerät aus recyclebaren Metallwerkstoffen (Edelstahl, aluminisiertes Blech, Kupfer..).

Das Gerät ist entsprechend den einschlägigen Vorschriften zu entsorgen.

Vor der Entsorgung unbrauchbar machen.

Es darf nicht in die Umwelt gelangen.

2. SICHERHEITS- UND REGELVORRICHTUNGEN

SICHERHEITSTHERMOSTAT



DER GERÄTEHERSTELLER IST NICHT HAFTBAR FÜR EVENTUELLE SCHÄDEN, DIE DURCH MISSACHTUNG DER NACHSTEHENDEN PFLICHTEN VERURSACHT WERDEN.

Das Gerät verfügt über einen von Hand rückstellbaren Sicherheitsthermostat, der die Beheizung unterbricht, wenn die Betriebstemperatur die zulässige Höchsttemperatur überschreitet.

Zur Wiederherstellung des Gerätebetriebs und die Rücksetztaste des Thermostats gedrückt werden. Dieser Eingriff ist ausschließlich einem qualifizierten und autorisierten Techniker vorbehalten.

II. INSTALLATIONSANLEITUNGEN

3. HINWEISE FÜR DEN

INSTALLATIONSTECHNIKER



LESEN SIE DIESE ANLEITUNG AUFMERKSAM DURCH. SIE ENTHÄLT WICHTIGE HINWEISE ZUR INSTALLATIONS, GEBRAUCHS-UND WARTUNGSSICHERHEIT DES GERÄTS. DER GERÄTEHERSTELLER IST NICHT HAFTBAR FÜR EVENTUELLE SCHÄDEN, DIE DURCH MISSACHTUNG DER NACHSTEHENDEN PFLICHTEN VERURSACHT WERDEN.



Gerätemodell feststellen. Das Modell ist an der Verpackung und auf dem Schild der Gerätedaten vermerkt.

Installieren Sie das Gerät nur in gut belüfteten Räumen.

Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Abfl ussöffnungen nicht.

Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Gerätekomponenten vor.

4. BEZUGSNORMEN UND -GESETZE

Installieren Sie das Gerät in Übereinstimmung mit den geltenden Sicherheitsnormen im Land.

5. AUSPACKEN

Überprüfen Sie die Verpackung auf Schäden und fordern Sie ggf. den Spediteur zu einer Kontrolle der Ware auf.

Entfernen Sie die Verpackung.

Ziehen Sie die Schutzfolie von den Außenwänden ab. Entfernen Sie eventuelle Klebstoffreste mit geeigneten Lösungsmitteln.

6. GERÄTEAUFSTELLUNG

Die Außenmaße des Geräts und die Position der Anschlüsse sind dem Installationsschema am Anfang dieser Anleitungen zu entnehmen.

Das Gerät eignet sich nicht für den Einbau.

Halten Sie einen Mindestabstand von 10 cm von den angrenzenden Wänden ein. Im Fall feuerbeständiger oder durch Wärmeisolierstoff geschützter Wände darf dieser Abstand auch geringer sein.

Die Vorrichtung besitzt keine beweglichen Teile, welche die Stabilität beeinträchtigen können daher nicht für Verriegelungselemente auf den Boden gestellt.

7. ANSCHLÜSSE

Position und Abmessungen der Anschlüsse sind dem Installationsschema am Ende dieser Anleitungen zu entnehmen.

ANSCHLUSS AN DIE WASSERLEITUNG

Das Gerät ist mit Trinkwasser zu versorgen (max 35°C.). Der Wasserdruck muss zwischen 1, 5 - 3 bar. Verwenden Sie einen Druckminderer, falls der Versorgungsdruck höher als der angegebene Höchstdruck sein sollte.

Schalten Sie dem Gerät einen mechanischen Filter und einen Absperrhahn an einer leicht zugänglichen Stelle vor.

Das Wasser muss Trinkwasserqualität haben mit einer Härte von <10 °F, um eine Verkalkung der Wasserleitungen zu vermeiden.

Reinigen Sie vor dem Anschluss des Filters und des Geräts die Anschlussrohre, um etwaige Eisenschlacken zu entfernen.

Verschließen Sie die unbenutzten Anschlüsse mit einem hermetischen Verschluss.

Stellen Sie nach dem Anschluss sicher, dass keine Undichtigkeiten an den Verbindungsstellen vorliegen.



ES WIRD DIE ANBRINGUNG EINES ENTKALKERS EMPFOHLEN, UM KALKABLAGERUNGEN ZU VERMEIDEN.

WASSERABLAUF

Der Wasserablauf befindet sich im unteren Teil des Backofens, wo ein Ablaufrohr angeschlossen werden muss; der Durchmesser darf nicht kleiner als der Durchmesser der Ablaufvor-Richtung sein. Um den Abfluss zu erleichtern, sollte das Rohr mindestens 20 cm unter der Ablaufvorrichtung liegen.

Im Fall einer Verstopfung des Ablaufes kann im Backofen ein unangenehmer Geruch entstehen oder Dampf aus der Tür austreten.

ANSCHLUSS AN DAS STROMNETZ

Prüfen Sie, ob das Gerät auf die Spannung und die Frequenz eingestellt ist, mit der es effektiv betrieben wird. Kontrollieren Sie dazu das Schild der Gerätedaten.

Vor dem Gerät in einem leicht zugänglichen Ort, eine allpolige Trennvorrichtung mit einem Kontaktabstand Distanz, die für die vollständige Trennung erlaubt unter den Bedingungen der Überspannungskategorie III installiert.

Verwenden Sie ein flexibles Versorgungskabel mit einem Schutzmantel aus Gummi, das mindestens dem Typ H05 RN-F entsprechen muss.

Schließen Sie das Versorgungskabel an die Klemmenleiste entsprechend dem mit dem Gerät gelieferten Schaltplan an.

Klemmen Sie das Versorgungskabel mit der Kabelschelle fest.

Schützen Sie den geräteexternen Abschnitt des Versorgungskabels mit einem Metallrohr oder einem steifen Kunststoffschlauch.

VERBINDUNG ZUR ERDE UND EINEM KNOTEN POTENTIALAUSGLEICH

Schließen Sie das Elektrogerät an eine funktionstüchtige Erdung an. Verbinden Sie den Erdleiter mit der durch das Symbol  markierten Klemme neben der Eingangsklemmenleiste.

Verbinden Sie die Metallkonstruktion des Elektrogeräts mit einem Potenzialausgleich. Verbinden Sie den Leiter mit der durch das Symbol  markierten angeordnet an der Außenseite der Rückwand

8. INBETRIEBNAHME

Überprüfen Sie nach der Installation oder nach Wartungseingriffen den Gerätebetrieb. Liegen Betriebsstörungen an, können Sie im nachfolgenden Abschnitt "Abhilfe bei Betriebsstörungen" nachschlagen.

GERÄTE ELECTRIC

Setzen Sie das Gerät entsprechend den Gebrauchsanleitungen und -hinweisen im Kapitel "GEBRAUCHSANLEITUNGEN" in Betrieb und kontrollieren Sie:

- die Stromwerte jeder Phase.
- das vorschriftsmäßige Einschalten der Heizelemente.
- Die Regelmäßigkeit, dass Sie Ihre Beleuchtung hell sind.
- die Regelmäßigkeit des Betriebs des Motors

III. BEDIENUNGSANWEISUNGEN

9. HINWEISE FÜR DEN BENUTZER

DER UMLUFTBACKOFEN

Der Umluftbackofen ist ein modernes Garsystem; es verkürzt die Garzeit, spart Energie und die Speisen bewahren ihre ursprüngliche Eigenschaft.

Ein Heizluftgebläse sorgt dafür, dass in kurzer Zeit die gewünschte Temperatur erreicht ist und erlaubt, auch bei voller Bestückung ein gleichmäßiges Garen.

BENUTZUNG DES GERÄTES



LESEN SIE DIESE ANLEITUNG AUFMERKSAM DURCH. SIE ENTHÄLT WICHTIGE HINWEISE ZUR INSTALLATIONS, GEBRAUCHS-UND WARTUNGSSICHERHEIT DES GERÄTS. DER GERÄTEHERSTELLER IST NICHT HAFTBAR FÜR EVENTUELLE SCHÄDEN, DIE DURCH MISSACHTUNG DER NACHSTEHENDEN PFLICHTEN VERURSACHT WERDEN.

Fordern Sie Kundendienstleistungen nur bei den vom Hersteller autorisierten Servicecentern an und verlangen Sie Originalersatzteile.

Das Gerät ist für den gewerblichen Gebrauch durch geschultes Personal bestimmt.

Dieses Geräte wurde für das Kochen von Speisen entwickelt. Es ist für den industriellen Gebrauch bestimmt.

Jeder andere Gebrauch ist bestimmungsfremd.

Der erste Betrieb muss bei leerem Backofen und der maximalen Temperatur erfolgen, um Rückstände von Schmierfetten zu beseitigen.

Vor dem ersten Arbeitsgang den Backofen für mindestens 10 Minuten vorheizen. Dieser Vorgang ist sehr wichtig und muss vor jeder benutzung erneut erfolgen.

Überwachen Sie das Gerät während des Betriebs.

Das mechanisch gesteuerte Gerät schaltet sich über den Timer automatisch ein, das Kontrolllämpchen leuchtet auf, die Beleuchtung des Innenraumes geht an und der Ofen schaltet sich für die vorgegebene Backzeit ein. Für die digital gesteuerten Modelle lesen Sie bitte die entsprechende Anleitung.

Bei dem Modell " . . . U... " erfolgt die Wasserzufuhr zur Erhöhung der Feuchtigkeit über einen Bedienungsknopf auf dem Schaltbrett.

Schließen Sie bei Defekten oder Betriebsstörungen unterbrechen Sie die Stromversorgung am Hauptschalter, die beide dem Gerät vorgeschaltet sind.

Beachten Sie bei der Reinigung die Anweisungen im Kapitel "REINIGUNGSANWEISUNGEN".



BEWAHREN SIE KEINE ENT " AMMBAREN STOFFE IN NÄHE DES GERÄTS AUF. BRANDGEFAHR.

Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Abfl ussöffnungen nicht. Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Gerätekomponenten vor.

Bewahren Sie diese Anleitung an einem sicheren und bekannten Ort auf, damit sie während der Nutzungsdauer des Geräts eingesehen werden kann.

Installation und Wartung des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und diesen Anleitungen vorzunehmen.

10. STILLSTANDZEITEN

Gehen Sie vor einer geplanten Stillstandzeit des Geräts wie folgt vor:

- Reinigen Sie das Gerät gründlich.
- Wischen Sie sämtliche Edelstahlflächen mit einem kurz zuvor in Vaselineöl getränkten Tuch ab, um einen Schutzfilm aufzubringen.
- Schließen Hauptschalter stromaufwärts der Ausrüstung.

Gehen Sie nach einer längeren Stillstandzeit des Geräts wie folgt vor:

- Kontrollieren Sie das Gerät, bevor Sie es wieder in Betrieb nehmen.
- Setzen Sie die Elektrogeräte bei Mindesttemperatur für wenigstens 60 Minuten in Betrieb.

IV. REINIGUNGSANLEITUNGEN

11. REINIGUNGSHINWEISE



LESEN SIE DIESE ANLEITUNG AUFMERKSAM DURCH. SIE ENTHÄLT WICHTIGE HINWEISE ZUR INSTALLATIONS, GEBRAUCHS-UND WARTUNGSSICHERHEIT DES GERÄTS. DER GERÄTEHERSTELLER IST NICHT HAFTBAR FÜR EVENTUELLE SCHÄDEN, DIE DURCH MISSACHTUNG DER NACHSTEHENDEN PFLICHTEN VERURSACHT WERDEN. VOR DURCHFÜHRUNG JEDES EINGRIFFS MUSS DIE STROMZUFUHR ZUM GERÄT GETRENNT WERDEN.



Die Reinigung des Ofens muss täglich und zwar bei einer Temperatur zwischen 40 und 50 °C erfolgen. Reinigen Sie die Türscharniere besonders sorgfältig, um spätere Probleme beim Öffnen und Schließen der Backofentür zu vermeiden.

Benutzen Sie nur für Backöfen geeignete Reinigungsmittel; Reinigungsmittel für Grills sind nicht geeignet, da sie aggressive Stoffe und kaustisches Soda enthalten.

Ungeeignete Reinigungsmittel können eine Korrosion der Bauteile verursachen.

Waschen Sie das Gerät nicht mit direkten Wasserstrahlen.

V. WARTUNGSANLEITUNGEN

12. HINWEISE FÜR DEN WARTUNGSTECHNIKER



DER GERÄTEHERSTELLER IST NICHT HAFTBAR FÜR EVENTUELLE SCHÄDEN, DIE DURCH MISSACHTUNG DER NACHSTEHENDEN PFLICHTEN VERURSACHT WERDEN.

Gerätemodell feststellen. Das Modell ist an der Verpackung und auf dem Schild der Gerätedaten vermerkt.

Installieren Sie das Gerät nur in gut belüfteten

Räumen.

Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Abfl ussöffnungen nicht.

Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Gerätekomponten vor.

Installation und Wartung des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und diesen Anleitungen vorzunehmen.

INBETRIEBNAHME

Siehe Kapitel "WARTUNGSANLEITUNGEN".

DER UMLUFTBACKOFEN

Das Gerät heiz nicht.

Mögliche Ursachen:

- Der Thermostat des Temperaturreglers ist defekt.
- Die Heizelemente sind defekt.
- Der Sicherheitsthermostat wurde ausgelöst.

Die Heizleistung lässt sie sich nicht regulieren.

Mögliche Ursachen:

- Der Thermostat des Temperaturreglers ist defekt.

13. ERSATZ VON BAUTEILEN

HINWEISE FÜR DEN ERSATZ VON BAUTEILEN



VOR DURCHFÜHRUNG JEDES EINGRIFFS MUSS DIE STROMZUFUHR ZUM GERÄT GETRENNT WERDEN.

Stellen Sie nach dem Ersatz einer Komponente des Stromkreises ihren korrekten Anschluss an die Verkabelung sicher.

DER UMLUFTBACKOFEN

Ersatz des Heizelements

- Öffnen Sie die Tür.
- Entfernen Sie die innere Platte.
- Entfernen und ersetzen Sie die Komponente.
- Bringen Sie alle Teile.
- Nach, in umgekehrter Reihenfolge, die Reihenfolge für ihre Aufhebung eingesetzt.

Austauschen der Arbeit Temperaturregler, Sicherheits-Thermostat, Motor, Timer und Spione

- Öffnen Sie die Tür.
- Entfernen Sie die Verpackung.
- Entfernen Sie die innere Platte.
- Entfernen und ersetzen Sie die Komponente.
- Bringen Sie alle Teile.
- Nach, in umgekehrter Reihenfolge, die Reihenfolge für ihre Aufhebung eingesetzt.

14. HAUPTKOMPONENTEN

- bedienungsknopf befeuchtung
- grill- kontroll lämpchen
- timer grill
- timer-kontroll lämpchen
- timer on/off
- thermostat-kontroll lämpchen
- thermostat
- motor

ES - INSTALACIÓN – USO MANTENIMIENTO

I. ADVERTENCIAS GENERALES



LEER ATENTAMENTE ESTE MANUAL. SUMINISTRA INFORMACIÓN IMPORTANTE SOBRE LA SEGURIDAD DE INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO DEL EQUIPO.



EL INCUMPLIMIENTO DE LO QUE SE PRESENTA A CONTINUACIÓN PUEDE PONER EN PELIGRO LA SEGURIDAD DEL EQUIPO.



EL FABRICANTE DEL EQUIPO NO ASUME NINGUNA RESPONSABILIDAD POR DAÑOS DEBIDOS A LA INOBSERVANCIA DE LAS INDICACIONES SIGUIENTES.



TRADUCCIÓN DE LAS INSTRUCCIONES ORIGINALES.

Guardar este manual en un lugar seguro y conocido para que pueda consultarse durante toda la vida útil del equipo.

Este equipo ha sido diseñado para cocinar alimentos y está destinado a uso industrial. Cualquier uso diferente del indicado se considera inadecuado.

Este aparato no es apto para ser utilizado por niños ni personas con discapacidad física, sensorial o psíquica, o que carezcan de la experiencia y los conocimientos necesarios.

Excepto cuando lo hagan bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad o que les haya instruido en el manejo.

Instruir adecuadamente al personal que debe utilizar el equipo. Vigilar el equipo durante el funcionamiento.



NO DEJAR MATERIAL IN " AMABLE CERCA DEL EQUIPO. PELIGRO DE INCENDIO.

Observar de qué modelo es el equipo. El modelo está indicado en el embalaje y en la placa de datos del equipo.



NO OBSTRUIR LOS ORIFICIOS DE ENTRADA DE AIRE Y SALIDA DE HUMOS DEL EQUIPO.

Este dispositivo emite un nivel de presión acústica inferior a 70 dB (A)

En caso de avería o fallo del equipo desconectar el interruptor general de alimentación eléctrica, instalados antes del equipo.

Lo 'importante desconectar eléctricamente el aparato antes de la limpieza (limpieza, que debe ser frecuente).

Use sólo detergentes para hornos y parrillas de limpieza, ya que son demasiado agresivos y llenos de sosa cáustica.

No dejar que se incrusten la suciedad, la grasa o los restos de comida.

No lavar el equipo con chorros de agua directos.

MANEJO Y DESEMBALAJE

El embalaje muestra el peso del equipo, el volumen, y las señales para el transporte y el almacenamiento.

DETALLES DE PERSONAL

Para el manejo de los equipos no son las calificaciones necesarias que requiere el personal para el propósito (tener en cuenta el tipo de embalaje).

Sin embargo, se recomienda hacerlo a los que habitualmente utiliza de elevación y transporte.

EQUIPO DEL ESTADO

Este equipo se suministra normalmente embalado y paletizado.

En el caso de entrega en nuestra opinión, el equipo también puede carecer de envase, otros tipos de envases pueden ser provistos de acuerdo a los requisitos de los clientes de destino y / o.

MEDIOS NECESARIOS PARA EL MANEJO

El equipo se puede levantar y transportar con una carretilla elevadora, grúa, grúas u otros medios apropiados que tienen una capacidad adecuada.

Compruebe la alineación de las horquillas y la estabilidad de la carga antes de mover el equipo.

Para la manipulación Siga siempre las siguientes normas:

- Poco a poco se trasladó el equipo.
- No incline el dispositivo, pero siempre mantenga en posición vertical.
- Asegúrese de consultar siempre el equipo durante la manipulación.



ATENCIÓN !

No derrame el equipo.

No transportar el equipo.

No provocar sacudidas equipos.

EQUIPO DE ALMACENAMIENTO

Y 'conveniente que el entorno de almacenamiento es seco con temperaturas que van desde 0 ° C a 40 ° C.

No apile más de los equipos de envasado indica en el envase y mantener la posición vertical indicada por las flechas marcadas en el propio envase.

Asegúrese de que la horquilla no se dio en el marco de los equipos. En el caso de daño accidental controlado de inmediato, si el contacto necesario con el fabricante.

1. ELIMINACIÓN DEL EMBALAJE Y DEL EQUIPO

EMBALAJE

El embalaje está realizado con materiales compatibles con el ambiente. Los componentes de material plástico que deben reciclarse son:

- sobrecubierta transparente, bolsas del manual de instruccio-nes y de los inyectores (polietileno - PE)
- " ejes (polipropileno - PP)

EQUIPO

El equipo está realizado en más del 90% de su peso con materiales metálicos reciclables (acero inoxidable, chapa aluminizada, cobre, etc.).

Desechar el equipo conforme a las normas vigentes.

Inutilizarlo antes de desecharlo.

No dejarlo en ningún sitio que no sea específico para tal fin.

2. DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD Y CONTROL

TERMOSTATO DE SEGURIDAD



EL FABRICANTE DEL EQUIPO NO ASUME NINGUNA RESPONSABILIDAD POR DAÑOS DEBIDOS A LA INOBSERVANCIA DE LAS INDICACIONES SIGUIENTES.

El equipo está dotado de un termostato de seguridad con rearme manual que interrumpe el calentamiento cuando la temperatura de funcionamiento supera el valor máximo permitido. Para restablecer el funcionamiento del equipo presionar el pulsador de rearme del termostato. Esta operación debe ser realizada exclusivamente por un técnico cualificado y autorizado.

II. INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

3. ADVERTENCIAS PARA EL INSTALADOR



LEER ATENTAMENTE ESTE MANUAL. SUMINISTRA INFORMACIÓN IMPORTANTE SOBRE LA SEGURIDAD DE INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO DEL EQUIPO.



EL FABRICANTE DEL EQUIPO NO ASUME NINGUNA RESPONSABILIDAD POR DAÑOS DEBIDOS A LA INOBSERVANCIA DE LAS INDICACIONES SIGUIENTES.

Observar de qué modelo es el equipo. El modelo está indicado en el embalaje y en la placa de datos del equipo.

Instalar el equipo en un local suficientemente aireado.

No obstruir los orificios de entrada de aire y salida de humos del equipo.

No alterar de ningún modo los componentes del equipo.

4. NORMAS Y LEYES DE REFERENCIA

Instale el equipo de acuerdo con las normas de seguridad vigentes en el país.

5. DESEMBALAJE

Controlar el estado en que se encuentra el embalaje y, en caso de daño evidente, solicitar al transportista la inspección de la mercancía.

Retirar el embalaje.

Quitar la película que protege los paneles externos. Si quedan restos de adhesivo en los paneles, eliminarlos con un disolvente.

6. EMPLAZAMIENTO

Las dimensiones exteriores del equipo y la posición de las conexiones se indican en el esquema de instalación incluido al principio de este manual.

Este equipo no se puede empotrar.

Ubicar el equipo a 10 cm como mínimo de las paredes circundantes. Esta distancia puede ser menor si las paredes son incombustibles o están protegidas con un aislante térmico.

El aparato no tiene partes móviles que pudieran afectar a la estabilidad, por lo tanto, no se proporcionan para los elementos de bloqueo al suelo.

7. CONEXIONES

La posición y el tamaño de las conexiones se indican en el esquema de instalación incluido al final de este manual.

CONEXIÓN A LA RED DE AGUA

Alimentar el equipo con agua potable (max 35°C.). La presión de alimentación del agua debe estar comprendida entre 1, 5 3 bar. Si la presión es superior a la indicada, utilizar un reductor de presión.

Instalar en un punto anterior al equipo, que sea fácilmente accesible, un filtro mecánico y una llave de corte.

Y 'petición de suministro de la dureza del agua potable <10 ° C para evitar la obstrucción del circuito.

Antes de conectar el filtro y el equipo, controlar que en el interior de los tubos no haya escorias ferrosas y limpiar si las hubiere.

Cerrar con un tapón hermético las conexiones que no se utilicen.

Una vez efectuada la conexión, verificar que no haya pérdidas en los puntos de unión.



ES RECOMENDABLE INSTALAR UN ABLANDADOR DE AGUA PARA EVITAR DEPÓSITOS DE CAL.

DESCARGA AGUA

La salida de agua se encuentra en la parte inferior del horno y está conectado con un tubo rígido cuyo diámetro no debe ser menor que el de la liberación a la atmósfera.

El tubo para facilitar el flujo debe permanecer al menos 20 cm por debajo de la propia ataque.

Un drenaje obstruido puede provocar olores desagradables en la cámara de cocción o de salida de vapor de la puerta.

CONEXIÓN A LA RED ELÉCTRICA

Controlar si el equipo está preparado para funcionar con la tensión y frecuencia de la red local. Leer estos valores en la placa de datos del equipo.

Instalada aguas arriba del aparato en un lugar de fácil acceso, un todo-polos dispositivo de desconexión con una distancia de abertura de los contactos que permita la desconexión completa en las condiciones de la categoría de sobretensión III. Utilizar un cable de alimentación flexible con aislamiento de goma y características no inferiores a las del H05 RN-F.

Conectar el cable de alimentación a la regleta como se indica en el esquema eléctrico suministrado con el equipo.

Bloquear el cable de alimentación con el prensacable.

Proteger el cable de alimentación que queda fuera del equipo con un tubo metálico o de plástico rígido.

CONEXIÓN A TIERRA Y AL PUNTO EQUIPOTENCIAL

Conectar los equipos eléctricos a una puesta a tierra eficaz. Conectar el conductor de tierra al borne que lleva el símbolo , situado junto a la regleta de entrada de la línea.

Conectar la estructura metálica de los equipos eléctricos a un punto equipotencial. Conectar el conductor al borne que lleva el símbolo  colocado en el exterior del panel posterior

8. PUESTA EN SERVICIO

Después de la instalación o del mantenimiento, comprobar que el equipo funcione correctamente. Si se nota algún fallo, consultar el apartado siguiente "Solución de problemas".

EQUIPO ELÉCTRICO

Encender el equipo como se indica en el capítulo "INSTRUCCIONES DE USO" y verificar:

- la intensidad de corriente de cada fase;
- el encendido correcto de las resistencias de calentamiento.
- La regularidad que las luces son brillantes.
- la regularidad de funcionamiento del motor

III. INSTRUCCIONES DE USO

9. ADVERTENCIAS PARA EL USUARIO

HORNO

Los hornos denominados en ventilación constituyen un sistema innovador para la cocción de alimentos, ya que permiten un considerable ahorro de tiempo, energía, y mantener todas las características de los alimentos.

El aire caliente es forzado para que el horno alcanza la temperatura requerida en un corto período de tiempo, garantizando la uniformidad de cocción incluso a plena carga.

UTILIZACIÓN DEL APARATO



LEER ATENTAMENTE ESTE MANUAL. SUMINISTRA INFORMACIÓN IMPORTANTE SOBRE LA SEGURIDAD DE INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO DEL EQUIPO.



EL FABRICANTE DEL EQUIPO NO ASUME NINGUNA RESPONSABILIDAD POR DAÑOS DEBIDOS A LA INOBSERVANCIA DE LAS INDICACIONES SIGUIENTES.

Para la asistencia, acudir sólo a centros técnicos autorizados por el fabricante y exigir el empleo de recambios originales.

El equipo está destinado al uso profesional y debe ser utilizado por personal capacitado.

Este equipo ha sido diseñado para cocinar alimentos y está destinado a uso industrial. Cualquier uso diferente del indicado se considera inadecuado.

La primera utilización debe hacerse en el vacío y la temperatura máxima con el fin de eliminar el procesamiento de grasa residual.

Antes de empezar a trabajar, es necesario precalentar el horno. Esta operación es crítica y debe ser cumplido por lo menos durante 10 minutos todas las veces que el equipo debe ser utilizado.

Vigilar el equipo durante el funcionamiento.

El ajuste del temporizador, en modelos mecánicos, pone en marcha el horno, la luz relativa, iluminación interior y establecer el tiempo de cocción de los alimentos. Para los modelos digitales referirse a la parte específica.

En los modelos " .. . U... ", el suministro de agua para aumentar el contenido de humedad, es a través de un botón en el panel de control.

En caso de avería o fallo del equipo desconectar el interruptor general de alimentación eléctrica, instalados antes del equipo.

Efectuar la limpieza de acuerdo con lo indicado en

el capítulo "INSTRUCCIONES PARA LA LIMPIEZA".



**NO DEJAR MATERIAL IN " AMABLE
CERCA DEL EQUIPO. PELIGRO DE
INCENDIO.**

No obstruir los orificios de entrada de aire y salida de humos del equipo.

No alterar de ningún modo los componentes del equipo.

Guardar este manual en un lugar seguro y conocido para que pueda consultarse durante toda la vida útil del equipo.

La instalación el mantenimiento del equipo deben ser efectuados por personal cualificado y autorizado por el fabricante, de conformidad con las normas de seguridad vigentes y con las instrucciones dadas en este manual.

10. INACTIVIDAD DEL EQUIPO

Antes de un periodo de inactividad del equipo, efectuar las operaciones que se describen a continuación.

- Limpiar el equipo esmeradamente.
- Pasar por todas las superficies de acero inoxidable un paño humedecido en aceite de vaselina para formar una capa protectora.
- Cerrar los interruptores generales instalados en puntos previos a los equipos.

Tras un periodo de inactividad del equipo, efectuar las operaciones que se describen a continuación.

- Controlar atentamente el equipo antes de volver a utilizarlo.
- Hacer funcionar los equipos eléctricos a la temperatura mínima durante una hora como mínimo.

IV. ADVERTENCIAS PARA LA LIMPIEZA

11. ADVERTENCIAS PARA LA LIMPIEZA



**LEER ATENTAMENTE ESTE MANUAL.
SUMINISTRA INFORMACIÓN
IMPORTANTE SOBRE LA SEGURIDAD DE
INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO
DEL EQUIPO.**



**EL FABRICANTE DEL EQUIPO NO ASUME
NINGUNA RESPONSABILIDAD POR
DAÑOS DEBIDOS A LA INOBSERVANCIA
DE LAS INDICACIONES SIGUIENTES.**



**ANTES DE EFECTUAR CUALQUIER
OPERACIÓN EN UN APARATO
ELÉCTRICO, DESCONECTARLO DE LA RED
DE ALIMENTACIÓN.**

Es importante que la limpieza del horno se lleva a cabo a diario con la máquina a una temperatura entre 40 y 50 ° C. prestar mucha atención a la limpieza de las bisagras no tener, con el tiempo, un fallo en la apertura y cierre de la puerta.

Use sólo detergentes para hornos y parrillas de limpieza, ya que son demasiado agresivos y llenos de sosa cáustica.

Uso L 'de materiales no adecuados puede provocar la corrosión de los componentes del horno.

No lavar el equipo con chorros de agua directos.

V. INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO

12. ADVERTENCIAS PARA EL MANTENEDOR



**EL FABRICANTE DEL EQUIPO NO ASUME
NINGUNA RESPONSABILIDAD POR
DAÑOS DEBIDOS A LA INOBSERVANCIA
DE LAS INDICACIONES SIGUIENTES.**

Observar de qué modelo es el equipo. El modelo está indicado en el embalaje y en la placa de datos del equipo.

Instalar el equipo en un local suficientemente aireado.

No obstruir los orificios de entrada de aire y salida de humos del equipo.

No alterar de ningún modo los componentes del equipo.

La instalación el mantenimiento del equipo deben ser efectuados por personal cualificado y autorizado por el fabricante, de conformidad con las normas de seguridad vigentes y con las instrucciones dadas en

este manual.

PUESTA EN SERVICIO

Ver el capítulo “INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO”.

HORNO

El equipo no se calienta. Causas posibles:

Causas posibles:

- El termostato de regulación de la temperatura está averiado.
- Las resistencias están averiadas.
- Ha actuado el termostato de seguridad.

No se puede regular el calentamiento.

Causas posibles:

- El termostato de regulación de la temperatura está averiado.

13. SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES

ADVERTENCIAS PARA LA SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES



ANTES DE EFECTUAR CUALQUIER OPERACIÓN EN UN APARATO ELÉCTRICO, DESCONECTARLO DE LA RED DE ALIMENTACIÓN.

Después de sustituir un componente del circuito eléctrico, verificar que esté bien conectado al cableado.

HORNO

Sustitución de la resistencia

- Abra la puerta.
- Retire el panel interior.
- Extraer y sustituir el componente.
- Vuelva a colocar todas las piezas.
- Luego, en orden inverso, la secuencia utilizada para su eliminación.

Sustitución del termostato de trabajo, termostato de seguridad, motor, temporizador y espías

- Abra la puerta.
- Quite la envoltura.
- Retire el panel interior.
- Extraer y sustituir el componente.
- Vuelva a colocar todas las piezas.
- Luego, en orden inverso, la secuencia utilizada para su eliminación.

14. COMPONENTES PRINCIPALES

- botón de humidificación
- testigo Grill
- timer grill
- testigo timer
- timer on/off
- testigo termostato
- termostato
- motor

PT - INSTALAÇÃO - UTILIZAÇÃO - MANUTENÇÃO

I. ADVERTÊNCIAS GERAIS



LEIA ATENTAMENTE ESTE MANUAL. FORNECE INFORMAÇÕES IMPORTANTES SOBRE A SEGURANÇA DA INSTALAÇÃO, UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO DO APARELHO.



O INCUMPRIMENTO DO INDICADO ABAIXO PODERÁ COMPROMETER A SEGURANÇA DO APARELHO.



O FABRICANTE DO APARELHO NÃO PODE SER CONSIDERADO RESPONSÁVEL POR EVENTOS DANOS CAUSADOS PELO INCUMPRIMENTO DAS OBRIGAÇÕES INDICADAS ABAIXO.



TRADUÇÃO DAS INSTRUÇÕES ORIGINAIS.

Guarde este manual num local seguro e conhecido, para poder consultá-lo durante a utilização do aparelho.

Este aparelho foi elaborado para a cozedura de alimentos. O aparelho destina-se a uma utilização industrial. Uma utilização diferente da indicada é imprópria.

Este aparelho não é adequado para a utilização por parte de pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos.

A menos que uma pessoa responsável pela sua segurança forneça aos mesmos uma supervisão ou uma instrução relativamente à utilização do aparelho.

O pessoal que utiliza o aparelho é formado. Supervisione o aparelho durante o seu funcionamento.



NÃO COLOQUE MATERIAIS INFLAMÁVEIS PRÓXIMO DO APARELHO. PERIGO DE INCÊNDIO.

Identifique o modelo do aparelho. O modelo está indicado na embalagem e na placa de dados do aparelho.



NÃO OBSTRUA AS ABERTURAS DE VENTILAÇÃO E DE DESCARGA PRESENTES NO APARELHO.

Este aparelho emite uma pressão sonora inferior a 70 dB (A)

Em caso de avaria ou mau funcionamento do aparelho, desligue o interruptor geral de alimentação eléctrica, instalado a montante do mesmo.

É importante desligar electricamente o aparelho antes de o limpar (a limpeza deve ser frequente) .

Utilize apenas detergentes adequados para a limpeza de fornos e não dos grelhadores pois são demasiado agressivos e ricos em soda cáustica.

Não permita a acumulação de sujidade, óleo, alimentos ou outras substâncias no aparelho

Não lave o aparelho com jactos de água directos.

DESLOCAÇÃO E DESEMBALAMENTO

Na embalagem estão indicados o peso do aparelho, o volume e indicações para o transporte e desembalamento.

REQUISITOS DO PESSOAL

Para a deslocação do aparelho não são necessários requisitos particulares por parte do pessoal (tenha em conta a tipologia da embalagem) .

No entanto, é recomendável que essas operações sejam efectuadas por pessoal que utilize habitualmente meios de elevação e transporte.

ESTADO DO APARELHO

Normalmente, o aparelho é fornecido embalado e

em palete.

No caso de entrega por parte do nosso pessoal, o aparelho pode também ser fornecido sem a embalagem; outros tipos de embalagens podem ser fornecidos com base no destino e/ou exigências do cliente.

MEIOS NECESSÁRIOS PARA A DESLOCAÇÃO

O aparelho pode ser elevado e movimentado com um carro elevador, ponte rolante, grua ou outro meio equivalente com uma capacidade adequada.

Verifique a disposição das forquilha e a estabilidade da carga antes de deslocar o aparelho.

Para a deslocação, observe sempre as seguintes normas:

- Movimente lentamente o aparelho.
- Não incline o aparelho, mantendo-o sempre na posição vertical.
- Certifique-se de que controla sempre o aparelho durante a deslocação.



ATENÇÃO!

Não derrube o aparelho.

Não arraste o aparelho.

Não provoque solavancos no aparelho.

ARMAZENAMENTO DO APARELHO

É oportuno que o ambiente de conservação esteja bem seco com temperaturas entre 0 °C ÷ 40 °C.

Não sobreponha mais aparelhos embalados respeitando as indicações na embalagem e mantenha a posição vertical indicada pelas devidas setas na própria embalagem.

Certifique-se de que as forquilha não colidem com a armação do aparelho. Em caso de colisão acidental, verifique imediatamente eventuais danos e, se for necessário, contacte o fabricante.

1. DESMANTELAMENTO DA EMBALAGEM E DO APARELHO

EMBALAMENTO

A embalagem é realizada com materiais compatíveis com o ambiente. Os componentes de plástico sujeitos a reciclagem são:

- a cobertura transparente, os sacos do manual de instruções e dos bicos (em Polietileno - PE) .
- as cintas (em Polipropileno - PP).

APARELHO

O aparelho é composto em mais de 90% do peso por materiais metálicos recicláveis (aço inoxidável, placa de alumínio, cobre, etc.) .

O aparelho deve ser desmontado cumprindo as normas vigentes.

Torne-o inutilizável antes do desmantelamento.

Ele deve ser descartado corretamente.

2. DISPOSITIVOS DE SEGURANÇA E CONTROLO



O FABRICANTE DO APARELHO NÃO PODE SER CONSIDERADO RESPONSÁVEL POR EVENTOS DANOS CAUSADOS PELO INCUMPRIMENTO DAS OBRIGAÇÕES INDICADAS ABAIXO.

O aparelho está equipado com um termostato de segurança de restabelecimento manual que interrompe o aquecimento quando a temperatura de funcionamento ultrapassa a temperatura máxima admitida.

Para restabelecer o funcionamento do aparelho, pressione o botão de restabelecimento do termostato. Esta operação pode ser efectuada apenas por um técnico qualificado e autorizado.

II. INSTRUÇÕES PARA A INSTALAÇÃO

3. ADVERTÊNCIAS PARA O INSTALADOR



LEIA ATENTAMENTE ESTE MANUAL. FORNECE INFORMAÇÕES IMPORTANTES SOBRE A SEGURANÇA DA INSTALAÇÃO, UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO DO APARELHO.



O FABRICANTE DO APARELHO NÃO PODE SER CONSIDERADO RESPONSÁVEL POR EVENTOS DANOS CAUSADOS PELO INCUMPRIMENTO DAS OBRIGAÇÕES INDICADAS ABAIXO.

Identifique o modelo do aparelho. O modelo está indicado na embalagem e na placa de dados do aparelho.

Instale o aparelho apenas em locais suficientemente ventilados.

Não obstrua as aberturas de ventilação e de descarga presentes no aparelho.

Não altere os componentes do aparelho.

4. NORMAS E LEIS DE REFERÊNCIA

Instale o aparelho em conformidade com as normas de segurança em vigor no país.

5. DESEMBALAMENTO

Verifique as condições da embalagem e, em caso de danos evidentes, solicite ao distribuidor a inspeção da mercadoria.

Remover a embalagem.

Remova a película que protege os painéis externos. Remova com um solvente adequado o adesivo que eventualmente permaneça nos mesmos.

6. POSICIONAMENTO

As dimensões do aparelho e a posição das ligações são indicadas no esquema de instalação que se encontra no início deste manual.

O aparelho não é adequado para embutir.

Posicione o aparelho e, pelo menos, 10 cm das paredes circundantes. Essa distância pode ser inferior quando as paredes são efectuadas em materiais não combustíveis ou quando se encontram protegidas por isolante térmico.

O aparelho não possui elementos em movimento que podem prejudicar a estabilidade e, por isso, não estão previstos elementos de boqueio ao solo.

7. LIGAÇÕES

A posição e as dimensões das ligações são indicadas no esquema de instalação que se encontra no final

deste manual.

LIGAÇÃO À REDE HÍDRICA

Alimente o aparelho com água potável (máx. 35 °C). A pressão de alimentação da água deve ser entre 1,5 - 3 bar. Utilize um redutor de pressão se a pressão de alimentação for superior à máxima indicada.

Instale a montante do aparelho, num local facilmente acessível, um filtro mecânico e uma torneira de intercepção.

É necessária a alimentação com água potável com uma dureza <10 °F para evitar a obstrução do circuito.

Limpe as tubagens de ligação de eventuais materiais ferrosos antes de ligar o filtro e o aparelho.

Feche com um tampão de vedação as ligações não ligadas.

Após a ligação, verifique a ausência de perdas nos pontos de ligação.



É RECOMENDÁVEL INSTALAR UM DESCALCIFICADOR PARA EVITAR DEPÓSITOS DE CALCÁRIO.

DESCARGA DE ÁGUA

A descarga de água encontra-se na parte inferior do forno e é ligada com um tubo rígido, cujo diâmetro não deve ser inferior ao diâmetro do engate de descarga.

O tubo, para facilitar o fluxo, deve permanecer, pelo menos, 20 cm abaixo do próprio engate.

Eventuais obstruções da descarga podem causar maus odores na câmara de cozedura ou saída de vapor pela porta.

LIGAÇÃO À REDE ELÉCTRICA

Verifique se o aparelho está predisposto para funcionar à tensão e frequência com a qual será alimentada. Verifique o indicado na placa de dados do aparelho.

Instale a montante do aparelho, num local facilmente acessível, um dispositivo de desligação omnipolar com distância de abertura dos contactos que permita a desligação completa nas condições da categoria de sobretensão III.

Utilize um cabo de alimentação flexível com isolamento de borracha com características não inferiores ao tipo H05 RN-F.

Enlace o cabo de alimentação na placa de bornes, conforme indicado no esquema eléctrico fornecido com o aparelho.

Bloqueie o cabo de alimentação com o prensa-cabo.

Proteja o cabo de alimentação externo ao aparelho com um tubo metálico ou em plástico rígido.

LIGAÇÃO À TERRA E A NÓ EQUIPOTENCIAL

Ligue o aparelho alimentado electricamente a uma tomada de terra eficaz. Enlace o condutor de terra na placa de bornes com o símbolo  situado ao lado da placa de bornes de chegada da linha.

Ligue a estrutura metálica do aparelho alimentado electricamente a um nó equipotencial. Enlace o condutor na placa de bornes com o símbolo  situado na parte externa do painel posterior.

8. COLOCAÇÃO EM SERVIÇO

Após a instalação ou intervenções de manutenção, verifique o funcionamento do aparelho. Na presença de um funcionamento incorrecto, consulte o parágrafo seguinte, " Resolução de problemas " .

APARELHO ELÉCTRICO

Coloque em funcionamento o aparelho de acordo com as instruções e advertências para a utilização indicadas no capítulo " INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO " e verifique:

- os valores da corrente de cada fase.
- a regularidade de ligação das resistências de aquecimento.
- a regularidade de ligação dos indicadores luminosos.
- a regularidade de funcionamento do motor.

III. INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

9. ADVERTÊNCIAS PARA O UTILIZADOR

FORNO VENTILADO

Os fornos denominados de ventilação constituem um sistema inovador de cozedura dos alimentos enquanto permitem uma poupança notável de tempo e energia e mantêm inalteradas todas as características dos alimentos.

O ar quente forçado funciona de forma a que o forno alcance em pouco tempo a temperatura necessária, garantindo a uniformidade de cozedura, mesmo à carga máxima.

UTILIZAÇÃO DO APARELHO



LEIA ATENTAMENTE ESTE MANUAL. FORNECE INFORMAÇÕES IMPORTANTES SOBRE A SEGURANÇA DA INSTALAÇÃO, UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO DO APARELHO.



O FABRICANTE DO APARELHO NÃO PODE SER CONSIDERADO RESPONSÁVEL POR EVENTOS DANOS CAUSADOS PELO INCUMPRIMENTO DAS OBRIGAÇÕES INDICADAS ABAIXO.

Para fins de assistência, contacte apenas os centros técnicos autorizados pelo fabricante e exija a utilização de peças sobresselentes originais.

O aparelho destina-se a uma utilização profissional e deve ser utilizado por pessoal com a devida formação.

Este aparelho foi elaborado para a cozedura de alimentos. O aparelho destina-se a uma utilização industrial. Uma utilização diferente da indicada é imprópria.

A primeira utilização deve ser efectuada a vazio e à temperatura máxima de forma a eliminar os resíduos de gordura de fabrico.

Antes de iniciar o trabalho, é necessário pré-aquecer a câmara de cozedura. Esta operação é fundamental e deve ser efectuada, pelo menos, durante 10 minutos sempre que o aparelho for utilizado.

Supervisione o aparelho durante o seu funcionamento.

A programação do temporizador, nos modelos mecânicos, determina a ligação do forno, do respectivo indicador luminoso, da iluminação interna e da programação do tempo de cozedura dos alimentos. Para os modelos digitais, consulte a parte específica.

Nos modelos " ...U... " , a distribuição da água para aumentar o grau de humidade, é efectuada através de um botão situado no painel de comandos.

Em caso de avaria ou mau funcionamento do aparelho, desligue o interruptor geral de alimentação eléctrica, instalado a montante do mesmo.

Efectue a limpeza de acordo com as instruções do capítulo " INSTRUÇÕES PARA A LIMPEZA " .



NÃO COLOQUE MATERIAIS INFLAMÁVEIS PRÓXIMO DO APARELHO. PERIGO DE INCÊNDIO.

Não obstrua as aberturas de ventilação e de descarga presentes no aparelho.

Não altere os componentes do aparelho.

Guarde este manual num local seguro e conhecido, para poder consultá-lo durante a utilização do aparelho.

A instalação e a manutenção do aparelho devem ser efectuadas por pessoal qualificado e autorizado pelo fabricante, em conformidade com as normas de segurança em vigor e com as instruções deste manual.

10. PERÍODO DE INUTILIZAÇÃO

Antes de um período de inutilização previsto do aparelho, prossiga da seguinte forma:

- Efectue uma limpeza cuidadosa do aparelho.
- Passe em todas as superfícies de aço inoxidável, um pano humedecido com óleo de vaselina de forma a aplicar uma camada protectora.
- Feche os interruptores gerais a montante do aparelho.

Após um período de inutilização prolongado do aparelho, prossiga da seguinte forma:

- Submeta o aparelho a um controlo antes de o reutilizar.
- Deixe os aparelhos eléctricos em funcionamento à temperatura mínima durante, pelo menos, 60 minutos.

IV. INSTRUÇÕES PARA A LIMPEZA

11. ADVERTÊNCIAS PARA A LIMPEZA



LEIA ATENTAMENTE ESTE MANUAL. FORNECE INFORMAÇÕES IMPORTANTES SOBRE A SEGURANÇA DA INSTALAÇÃO, UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO DO APARELHO.



O FABRICANTE DO APARELHO NÃO PODE SER CONSIDERADO RESPONSÁVEL POR EVENTOS DANOS CAUSADOS PELO INCUMPRIMENTO DAS OBRIGAÇÕES INDICADAS ABAIXO.



DESLIGUE A ALIMENTAÇÃO ELÉCTRICA DO APARELHO ANTES DE EFECTUAR QUALQUER OPERAÇÃO.

Limpe diariamente o forno, com a máquina a uma temperatura entre os 40 e os 50 °C. Preste muita atenção à limpeza das dobradiças para não causar, ao longo do tempo, um mau funcionamento da abertura e fecho da porta.

Utilize apenas detergentes adequados para a limpeza de fornos e não dos grelhadores pois são demasiado agressivos e ricos em soda cáustica.

O uso de qualquer composto inadequado pode causar corrosão componente forno.

Não lave o aparelho com jactos de água directos.

V. INSTRUÇÕES PARA A MANUTENÇÃO

12. ADVERTÊNCIAS PARA O TÉCNICO DE MANUTENÇÃO



O FABRICANTE DO APARELHO NÃO PODE SER CONSIDERADO RESPONSÁVEL POR EVENTOS DANOS CAUSADOS PELO INCUMPRIMENTO DAS OBRIGAÇÕES INDICADAS ABAIXO.

Identifique o modelo do aparelho. O modelo está indicado na embalagem e na placa de dados do aparelho.

Instale o aparelho apenas em locais suficientemente ventilados.

Não obstrua as aberturas de ventilação e de descarga presentes no aparelho.

Não altere os componentes do aparelho.

A instalação e a manutenção do aparelho devem ser efectuadas por pessoal qualificado e autorizado pelo fabricante, em conformidade com as normas de segurança em vigor e com as instruções deste manual.

COLOCAÇÃO EM SERVIÇO

Consulte o capítulo " INSTRUÇÕES PARA A MANUTENÇÃO " .

FORNO VENTILADO

O aparelho não aquece.

Possíveis causas:

- O termostato de regulação da temperatura está avariado.
- As resistências estão avariadas.
- O termostato de segurança está activado.

Não é possível regular o aquecimento

Possíveis causas:

- O termostato de regulação da temperatura está avariado.

13.SUBSTITUIÇÃO DOS COMPONENTES

ADVERTÊNCIAS PARA A SUBSTITUIÇÃO DOS COMPONENTES



DESLIGUE A ALIMENTAÇÃO ELÉCTRICA DO APARELHO ANTES DE EFECTUAR QUALQUER OPERAÇÃO.

Após a substituição de um componente do circuito eléctrico, verifique a sua correcta ligação à cablagem.

FORNO VENTILADO

Substituição da resistência

- Abra a porta.
- Desmonte o painel interno.
- Desmonte e substitua o componente.
- Volte a montar todas as peças.
- Siga, por ordem inversa, a sequência utilizada para a sua desmontagem.

Substituição do termostato de trabalho, do termostato de segurança, do motor, temporizador e indicadores luminosos

- Abra a porta.
- Desmonte o invólucro.
- Desmonte o painel interno.
- Desmonte e substitua o componente.
- Volte a montar todas as peças.
- Siga, por ordem inversa, a sequência utilizada para a sua desmontagem.

14.COMPONENTES PRINCIPAIS

- botão de humificação
- indicador luminoso do grelhador
- temporizador do grelhador
- indicador luminoso do temporizados
- ligar/desligar temporizador
- indicador luminoso do termostato
- termostato
- Motor

NL - INSTALLATIE - GEBRUIK - ONDERHOUD

I. ALGEMENE MEDEDELINGEN



LEES DEZE HANDLEIDING AANDACHTIG DOOR. HET GEEFT BELANGRIJKE INFORMATIE OVER DE VEILIGHEID TIJDENS DE INSTALLATIE, HET GEBRUIK EN HET ONDERHOUD VAN DE APPARATUUR.



DE NIET-NALEVING VAN HET BOVENSTAANDE KAN DE VEILIGHEID VAN DE APPARATUUR BENADELEN.



DE FABRIKANT AANVAARDT GEEN AANSPRAKELIJKHEID VOOR SCHADE WEGENS DE NIET-NALEVING VAN DE ONDERSTAANDE PLICHTEN.



DE ORIGINELE TAAL WAARIN HET DOCUMENT IS OPGESTELD, IS HET ITALIAANS. IN HET GEVAL VAN ONDUIDELIJKHEDEN OF TWIJFEL KUNT U HET ORIGINEEL BIJ DE FABRIKANT AANVRAGEN.

Deze handleiding op een veilige en bekende plaats bewaren zodat ze gedurende de levensduur van de apparatuur kan worden geraadpleegd.

Deze apparatuur is ontworpen voor de bereiding van voedsel. Ze is bestemd voor een industrieel gebruik. Elk ander gebruik is oneigenlijk.

Deze apparatuur mag niet worden gebruikt door personen (met inbegrip van kinderen) met geringe lichamelijke, sensorische of geestelijke capaciteiten of die geen ervaring en kennis hebben.

Tenzij een verantwoordelijke voor hun veiligheid ze controleert of informeert over het gebruik van de apparatuur.

Het personeel dat de apparatuur gebruikt moet worden getraind. Controleer de apparatuur tijdens het gebruik.



HOUD ONTVLAMBARE MATERIALEN BUITEN BEREIK VAN DE APPARATUUR. BRANDGEVAAR.

Het model van de apparatuur identificeren. Op de verpakking en op het typeplaatje van de apparatuur is het model aangegeven.



SLUIT DE VENTILATIEOPENINGEN EN DE AFVOEROPENINGEN VAN DE APPARATUUR NIET AF.

Deze apparatuur produceert een geluidsdruk die lager is dan 70 dB (A)

Deactiveer de hoofdschakelaar van de elektrische voeding voor het apparaat in het geval van een storing of defect aan het apparaat.

koppel het apparaat af van de elektrische voeding alvorens het te reinigen (regelmatige reiniging).

Gebruik uitsluitend reinigingsmiddelen die voor de reiniging van ovens geschikt zijn. Gebruik geen reinigingsmiddelen voor grills aangezien ze te agressief zijn en caustische soda bevatten.

Laat vuil, vet, voedsel en dergelijken niet op de apparatuur aankoeken.

Reinig de apparatuur niet met directe waterstralen.

VERPLAATSING EN UITPAKKEN

Op de verpakking zijn het gewicht, het volume en de aanwijzingen voor het transport en de opslag van de apparatuur aangegeven.

VEREISTEN PERSONEEL

Het personeel dat de apparatuur verplaatst hoeft niet te voldoen aan bijzondere vereisten (houdt rekening met het type verpakking).

Het wordt aanbevolen om deze handeling te laten verrichten door personen die gewoonlijk hijs- en transportmiddelen gebruiken.

STAAT VAN DE APPARATUUR

De apparatuur wordt verpakt en op een pallet

geleverd.

Als de apparatuur door ons personeel geleverd wordt, is het mogelijk dat er geen verpakkingsmateriaal aanwezig is. Afhankelijk van de bestemming en/of de eisen van de klant kunnen andere typen verpakkingsmateriaal worden gebruikt.

VERPLAATSINGSMIDDELEN

De apparatuur kan met een heftruck, loopkraan, kraan of een ander hulpmiddel met een passend draagvermogen worden opgeheven en verplaatst.

Verifieer de stand van de vorken en de stabiliteit van de lading, alvorens de apparatuur te verplaatsen.

Leef voor de verplaatsing de volgende normen na:

- Verplaats de apparatuur langzaam.
- Kantel de apparatuur niet maar houd haar altijd verticaal.
- Controleer de apparatuur altijd tijdens de verplaatsing.



OPGELET!

Keer de apparatuur niet om.
Sleep het apparaat niet voort.
Laat het apparaat niet schudden.

OPSLAG VAN DE APPARATUUR

de opslagomgeving dient droog te zijn en een temperatuur van 0 °C ÷ 40 °C te waarborgen.

Plaats niet meer verpakte apparaten op elkaar dan op de verpakking is aangegeven en houd ze verticaal met behulp van de pijlen op de verpakking.

Verzeker u ervan dat de vorken niet tegen het frame van de apparatuur stoten. Controleer na stoten onmiddellijk of er sprake is van schade. Licht de fabrikant in als dit het geval is.

1. VERWIJDERING VERPAKKING EN APPARATUUR

VERPAKKING

De verpakking is gemaakt van milieuvriendelijke materialen. De recyclebare plastic componenten zijn:

- het transparante deksel, de zakjes van de handleiding en de verstuurers (van polyethyleen - PE).
- strips (polypropyleen - PP).

APPARATUUR

Meer dan 90% van het gewicht van de apparatuur bestaat uit recyclebare metalen (roestvrij staal, aluminium plaatstaal, koper....).

De apparatuur moet conform de toepasselijke normen worden verwijderd.

Maak haar onbruikbaar alvorens haar te verwijderen.

Niet in het milieu werpen.

2. VEILIGHEIDSRICHTINGEN EN CONTROLE

VEILIGHEIDSTHERMOSTAAT



DE FABRIKANT AANVAARDT GEEN AANSPRAKELIJKHEID VOOR SCHADE WEGENS DE NIET-NALEIVING VAN DE ONDERSTAANDE PLICHTEN.

De apparatuur is voorzien van een handmatig herstelbare veiligheidsthermostaat die de verwarming onderbreekt als de bedrijfstemperatuur de toelaatbare maximum temperatuur overschrijdt. Herstel de functionering van de apparatuur door op de herstelknop van de thermostaat te drukken. Uitsluitend een gekwalificeerd en erkend technicus mag deze handeling verrichten.

II. AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATIE

3. MEDEDELINGEN VOOR DE INSTALLATEUR



LEES DEZE HANDLEIDING AANDACHTIG DOOR. HET GEEFT BELANGRIJKE INFORMATIE OVER DE VEILIGHEID TIJDENS DE INSTALLATIE, HET GEBRUIK EN HET ONDERHOUD VAN DE APPARATUUR.



DE FABRIKANT AANVAARDT GEEN AANSPRAKELIJKHEID VOOR SCHADE WEGENS DE NIET-NALEIVING VAN DE ONDERSTAANDE PLICHTEN.

Het model van de apparatuur identificeren. Op de verpakking en op het typeplaatje van de apparatuur is het model aangegeven.

Installeer de apparatuur uitsluitend in voldoende geventileerde ruimten.

Sluit de ventilatieopeningen en de afvoeropeningen van de apparatuur niet af.

Maak de componenten van de apparatuur niet onklaar.

4. REFERENTIENORMEN EN -WETTEN

Installeer de apparatuur conform de veiligheidsnormen die in het land van kracht zijn.

5. UITPAKKEN

Controleer de staat van de verpakking. Laat de goederen door de expediteur controleren als duidelijke schade zichtbaar is.

Verwijder de verpakking.

Verwijder de beschermfolie van de externe panelen. Verwijder eventuele lijmresten met een geschikt oplosmiddel.

6. PLAATSING

Het installatieschema voorin deze handleiding bevat de buitenafmeting van de apparatuur en de positie van de aansluitingen.

De apparatuur kan niet worden ingebouwd.

Plaats de apparatuur altijd minstens 10 cm bij omringende wanden vandaan. Deze afstand mag kleiner zijn als de wanden zijn gemaakt van onbrandbaar materiaal of worden beschermd door een thermische isolatie.

De apparatuur heeft geen bewegende elementen die de stabiliteit kunnen benadelen. Daarom zijn geen elementen voor de verankering aan de grond

voorzien.

7. AANSLUITINGEN

Het installatieschema achterin deze handleiding bevat de positie en de afmeting van de aansluitingen.

AANSLUITING OP WATERNET

Voorzie de apparatuur van drinkwater (max. 35°C). De toevoerdruk van het water moet 1,5 - 3 bar bedragen. Gebruik een drukreductor als de toevoerdruk hoger is dan de gegeven maximale druk.

Installeer op een goed bereikbare plaats voor de apparatuur een mechanisch filter en een kraan.

zorg voor de toevoer van drinkwater met een hardheid <10 °F om te voorkomen dat het circuit verstopt raakt.

Verwijder eventueel ijzerhoudend afval uit de leidingen alvorens het filter en de apparatuur aan te sluiten.

De niet-aangesloten aansluitingen met een waterdichte dop afsluiten.

Verifieer na de aansluiting of de aansluitpunten niet lekken.



DE INSTALLATIE VAN EEN WATERVERZACHTINGSINSTALLATIE WORDT AANBEVOLEN OM KALKAFZETTING TE VOORKOMEN.

WATERAFVOER

De waterafvoer bevindt zich aan de onderkant van de oven en moet worden aangesloten met een stevige leiding met een diameter die minstens gelijk is aan de diameter van de aansluiting op de afvoer.

De afvoerleiding moet zich minstens 20 cm onder de aansluiting bevinden.

Door eventuele verstoppingen in de afvoer kunnen in de bereidingskamer nare geuren ontstaan of kan stoom via de deur naar buiten stromen.

AANSLUITING OP ELEKTRICITEITSNET

Verifieer of de apparatuur kan functioneren met de spanning en de frequentie van de voeding. Controleer de gegevens van het typeplaatje van de apparatuur.

Installeer op een goed bereikbare plaats voor de apparatuur een omnipolaire afscheider met een opening tussen de contacten die een volledige afkoppeling volgens de voorwaarden van de overspanningscategorie III mogelijk maakt.

Gebruik een flexibele voedingskabel met rubberen isolatie en eigenschappen die op zijn minst gelijk zijn aan het type H05 RN-F.

Sluit de voedingskabel aan op het klemmenbord volgens de aanwijzingen van het schakelschema dat samen met de apparatuur is geleverd.

Zet de voedingskabel vast met de wartel.

Bescherm de voedingskabel buiten de apparatuur met een metalen of stugge plastic buis.

AANSLUITING OP DE AARDE EN OP EQUIPOTENTIAAL PUNT

Sluit de elektrisch gevoede apparatuur aan op een functionerende aarding. Sluit de aardgeleider aan op de aansluitklem met het symbool  dat is aangegeven naast de aansluitklem voor de inkomende lijn.

Sluit de metalen structuur van de elektrisch gevoede apparatuur aan op een equipotentiaal punt. Sluit de geleider aan op de aansluitklem met het symbool  dat aan de buitenkant van achterpaneel is aangegeven.

8. INBEDRIJFSTELLING

Verifieer de functionering van de apparatuur na de installatie of het onderhoud. Raadpleeg in het geval van storingen de volgende paragraaf "Storingen oplossen".

ELEKTRISCHE APPARATUUR

Stel de apparatuur in werking volgens de gebruiksaanwijzingen en waarschuwingen beschreven in het hoofdstuk "GEBRUIKSAANWIJZINGEN" en verifieer:

- de stroomwaarden van elke fase.
- de normale ontsteking van de verwarmingsweerstand.
- de normale ontsteking van de lampjes.
- de normale functionering van de motor.

III. GEBRUIKSAANWIJZINGEN

9. MEDEDELINGEN VOOR DE GEBRUIKER

GEVENTILEERDE OVEN

Ovens met ventilatie vormen een innovatief systeem voor de bereiding van de levensmiddelen aangezien ze veel tijd en energie besparen en de eigenschappen van het voedsel niet wijzigen.

De geforceerde warme lucht zorgt ervoor dat de oven binnen enkele minuten de gewenste temperatuur bereikt, zodat ook bij volle oven een gelijkmatige bereiding wordt gewaarborgd.

GEBRUIK VAN HET APPARAAT



LEES DEZE HANDLEIDING AANDACHTIG DOOR. HET GEEFT BELANGRIJKE INFORMATIE OVER DE VEILIGHEID TIJDENS DE INSTALLATIE, HET GEBRUIK EN HET ONDERHOUD VAN DE APPARATUUR.



DE FABRIKANT AANVAARDT GEEN AANSPRAKELIJKHEID VOOR SCHADE WEGENS DE NIET-NALEVING VAN DE ONDERSTAANDE PLICHTEN.

Wend u voor assistentie uitsluitend tot erkende servicecentra en vraag om originele reserveonderdelen.

De apparatuur is bestemd voor professioneel gebruik en moet door getraind personeel worden gebruikt.

Deze apparatuur is ontworpen voor de bereiding van voedsel. Ze is bestemd voor een industrieel gebruik. Elk ander gebruik is oneigenlijk.

Gebruik het de eerste keer leeg en laat het de maximale temperatuur bereiken zodat de bewerkingsresten worden verwijderd.

Verwarm de bereidingskamer voor alvorens met het werk aan te vangen. Elke keer dat de apparatuur gebruikt wordt, dient deze belangrijke handeling minstens 10 minuten lang te worden verricht.

Controleer de apparatuur tijdens de werking.

De instelling van de timer in het geval van mechanische modellen bepaalt de inschakeling van de oven, het lampje, de binnenverlichting en de instelling van de bereidingstijd. Raadpleeg het specifieke deel voor de digitale modellen.

In de modellen " .. . U... " wordt het water afgegeven door middel van een knop op het bedieningspaneel om de vochtigheid te verhogen. Deactiveer de hoofdschakelaar van de elektrische voeding voor het apparaat in het geval van een storing of defect aan het apparaat. Verricht de reiniging volgens de aanwijzingen van de paragraaf "AANWIJZINGEN VOOR DE REINIGING".



**HOUD ONTVLAMBARE MATERIALEN
BUITEN BEREIK VAN DE APPARATUUR.
BRANDGEVAAR.**

Sluit de ventilatieopeningen en de afvoeropeningen van de apparatuur niet af.

Maak de componenten van de apparatuur niet onklaar.

Deze handleiding op een veilige en bekende plaats bewaren zodat ze gedurende de levensduur van de apparatuur kan worden geraadpleegd.

De installatie en het onderhoud van de apparatuur dienen te worden verricht door gekwalificeerd en door de fabrikant erkend personeel, conform de toepasselijke veiligheidsnormen en de aanwijzingen van deze handleiding.

10. INUTILITEITSPERIODE

Verricht de volgende procedure voor een voorziene, lange inactiviteit van de apparatuur:

- Maak de apparatuur nauwgezet schoon.
- Een lap bevochtigd met vaselineolie over de roestvrijstalen oppervlakken halen zodat ze door een beschermend laagje worden bedekt.
- Sluit de hoofdschakelaars voor de apparatuur.

Verricht de volgende procedure na een lange inactiviteit van de apparatuur:

- Controleer de apparatuur alvorens ze opnieuw te gebruiken.
- Laat de elektrische apparatuur minstens 60 minuten lang op minimale temperatuur werken.

IV. AANWIJZINGEN VOOR DE REINIGING

11. MEDEDELINGEN VOOR DE REINIGING



**LEES DEZE HANDLEIDING AANDACHTIG
DOOR. HET GEEFT BELANGRIJKE
INFORMATIE OVER DE VEILIGHEID
TIJDENS DE INSTALLATIE, HET GEBRUIK
EN HET ONDERHOUD VAN DE
APPARATUUR.**



**DE FABRIKANT AANVAARDT GEEN
AANSPRAKELIJKHEID VOOR SCHADE
WEGENS DE NIET-NALEIVING VAN DE
ONDERSTAANDE PLICHTEN.**



**HAAL DE ELEKTRISCHE VOEDING VAN DE
APPARATUUR LOS, ALVORENS EEN
HANDELING TE VERRICHTEN.**

Reinig de oven dagelijks bij een temperatuur van 40 tot 50 °C. Maak de scharnieren goed schoon om te voorkomen dat tijdens het openen en sluiten van de deur storingen plaatsvinden.

Gebruik uitsluitend reinigingsmiddelen die voor de reiniging van ovens geschikt zijn. Gebruik geen reinigingsmiddelen voor grills aangezien ze te agressief zijn en caustische soda bevatten.

Door het gebruik van verkeerde materialen kunnen de componenten van de oven roesten.

Reinig de apparatuur niet met directe waterstralen.

V. ONDERHOUDSAANWIJZINGEN

12. MEDEDELINGEN VOOR HET ONDERHOUDSPERSONEEL



**DE FABRIKANT AANVAARDT GEEN
AANSPRAKELIJKHEID VOOR SCHADE
WEGENS DE NIET-NALEIVING VAN DE
ONDERSTAANDE PLICHTEN.**

Het model van de apparatuur identificeren. Op de verpakking en op het typeplaatje van de apparatuur is het model aangegeven.

Installeer de apparatuur uitsluitend in voldoende geventileerde ruimten.

Sluit de ventilatieopeningen en de afvoeropeningen van de apparatuur niet af.

Maak de componenten van de apparatuur niet onklaar.

De installatie en het onderhoud van de apparatuur dienen te worden verricht door gekwalificeerd en door de fabrikant erkend personeel, conform de toepasselijke veiligheidsnormen en de aanwijzingen van deze handleiding.

INBEDRIJFSTELLING

Zie het hoofdstuk " ONDERHOUDSAANWIJZINGEN ".

GEVENTILEERDE OVEN

De apparatuur warmt niet op.

Mogelijke oorzaken:

- De thermostaat voor de regeling van de temperatuur is defect.
- De weerstanden zijn defect.
- De veiligheidsthermostaat heeft ingegrepen.

De verwarming kan niet worden geregeld.

Mogelijke oorzaken:

- De thermostaat voor de regeling van de temperatuur is defect.

13. VERVANGING VAN DE COMPONENTEN

MEDEDELINGEN VOOR DE VERVANGING VAN COMPONENTEN



HAAL DE ELEKTRISCHE VOEDING VAN DE APPARATUUR LOS, ALVORENS EEN HANDELING TE VERRICHTEN.

Verifieer na de vervanging van een component van het elektrische circuit of het correct op de bedrading is aangesloten.

GEVENTILEERDE OVEN

Vervanging van de weerstand

- Open de deur.
- Demonteer het interne paneel.
- Demonteer en vervang het component.
- Hermonteer alle delen.
- Verricht de demontageprocedure in omgekeerde volgorde.

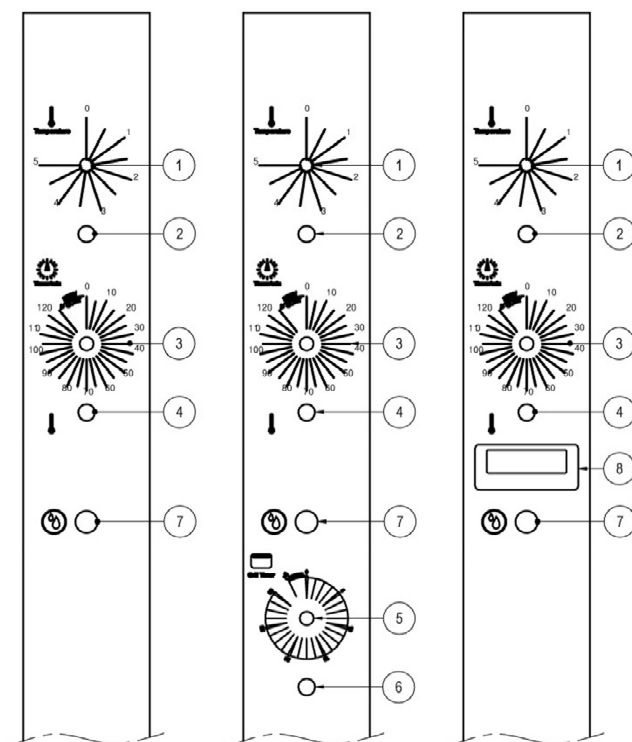
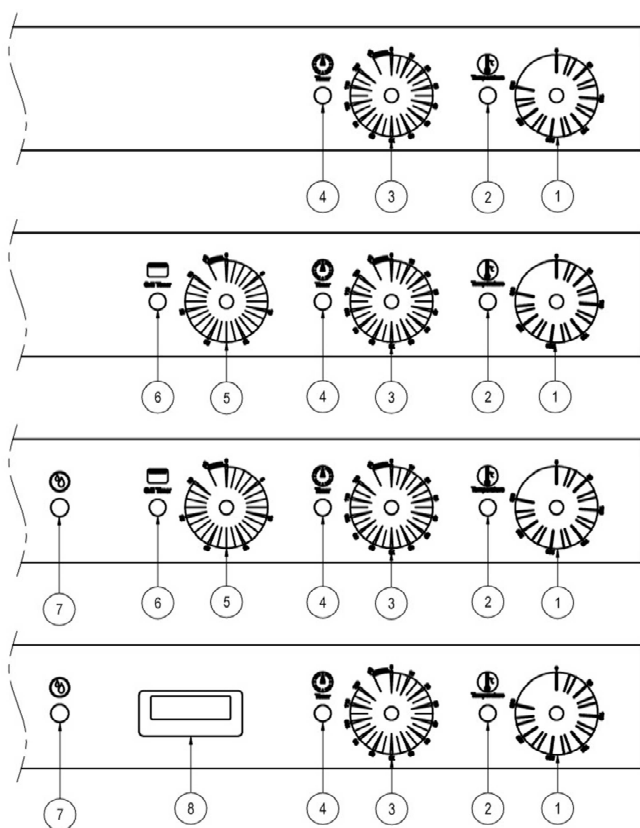
Vervanging van de bedrijfsthermostaat, de veiligheidsthermostaat, de motor, de timer en de lampjes

- Open de deur.
- Demonteer de behuizing.
- Demonteer het interne paneel.
- Demonteer en vervang het component.
- Hermonteer alle delen.
- Verricht de demontageprocedure in omgekeerde volgorde.

14. HOOFDCOMPONENTEN

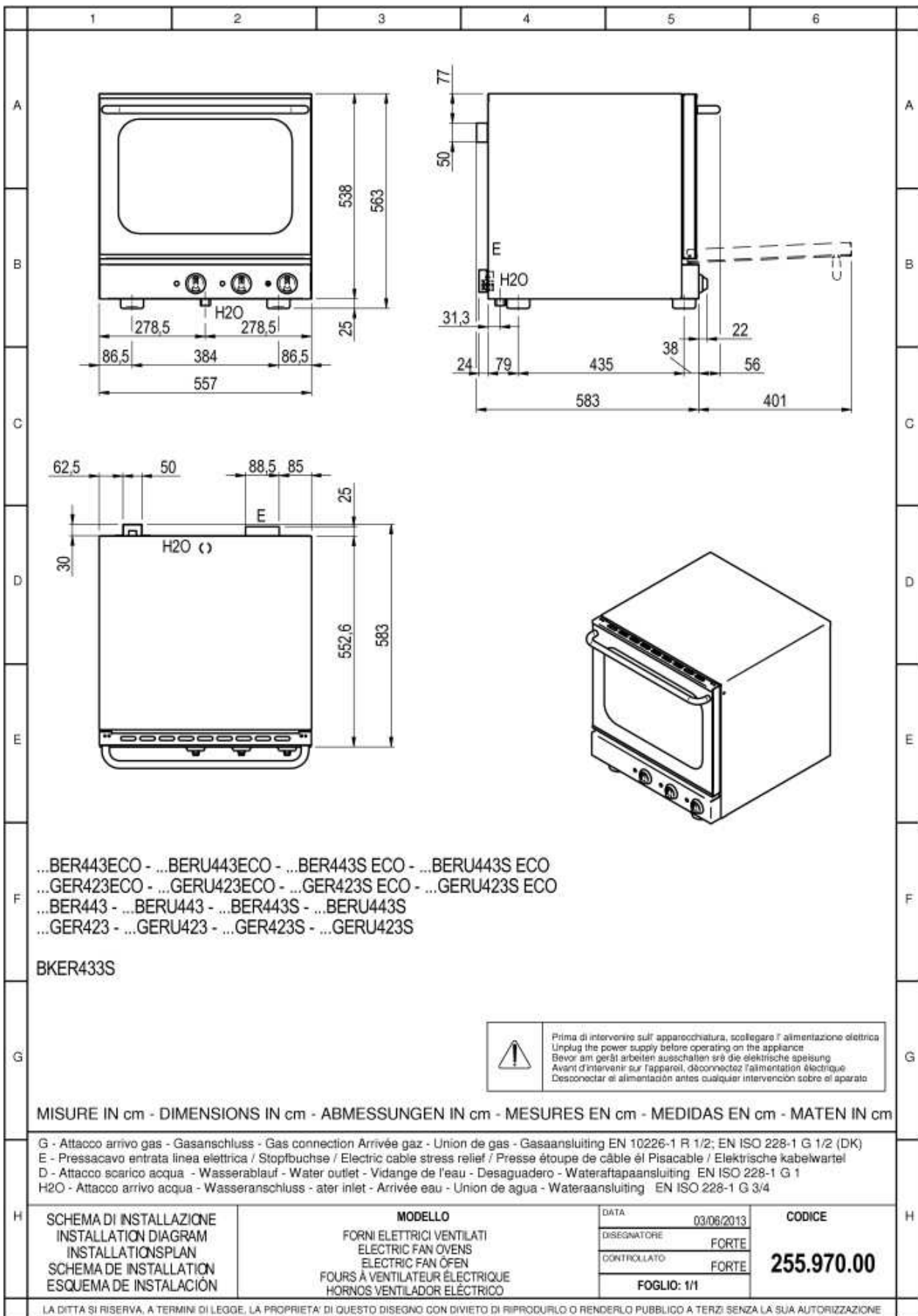
- knop bevochtiging
- lampje grill
- timer grill
- lampje timer
- timer on/off
- lampje thermostaat
- thermostaat
- motor

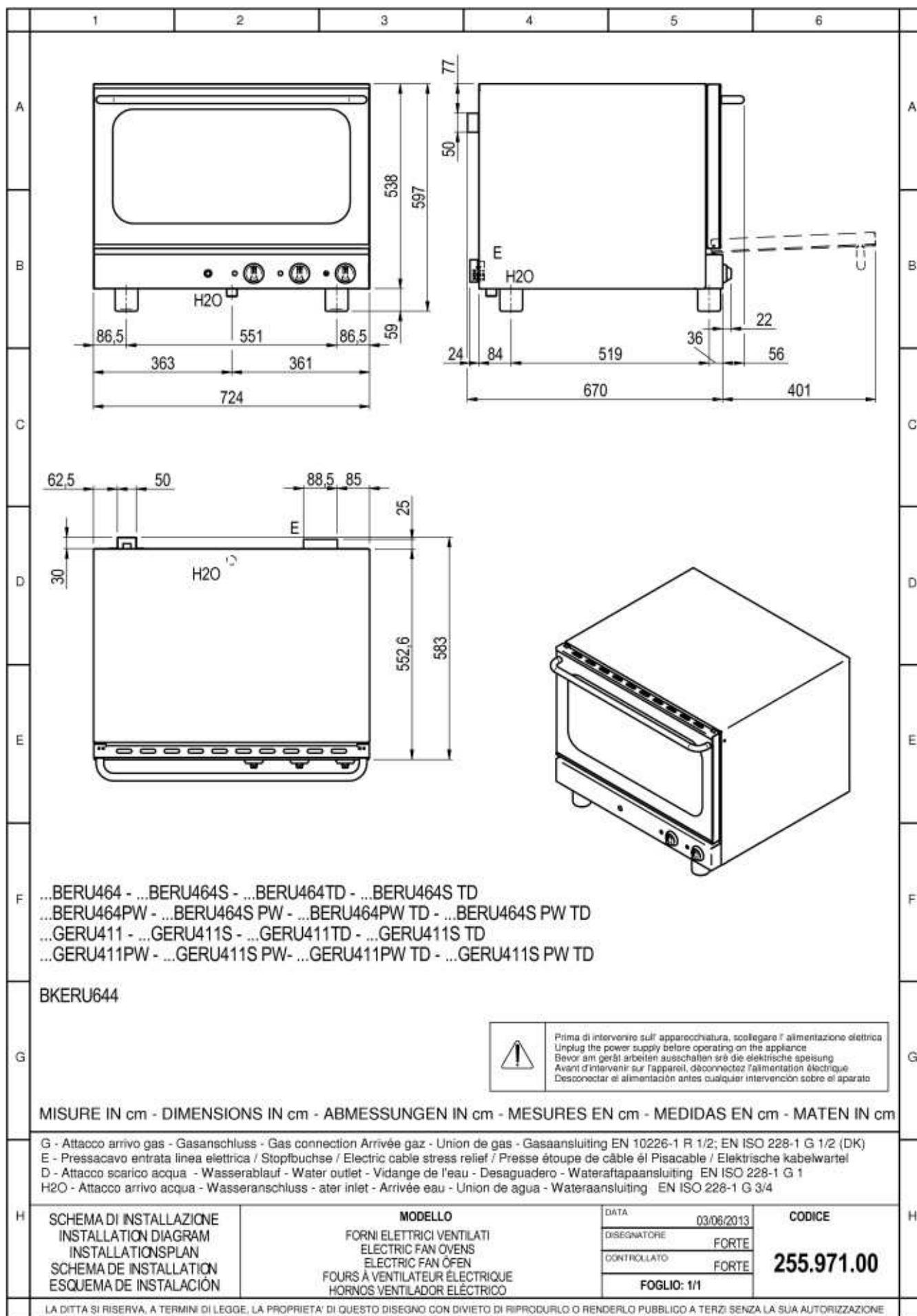
VI. PANNELLO DI CONTROLLO - CONTROL PANELS - PANNEAU DE CONTROLE – SCHALTBRETT - PANEL DE CONTROL

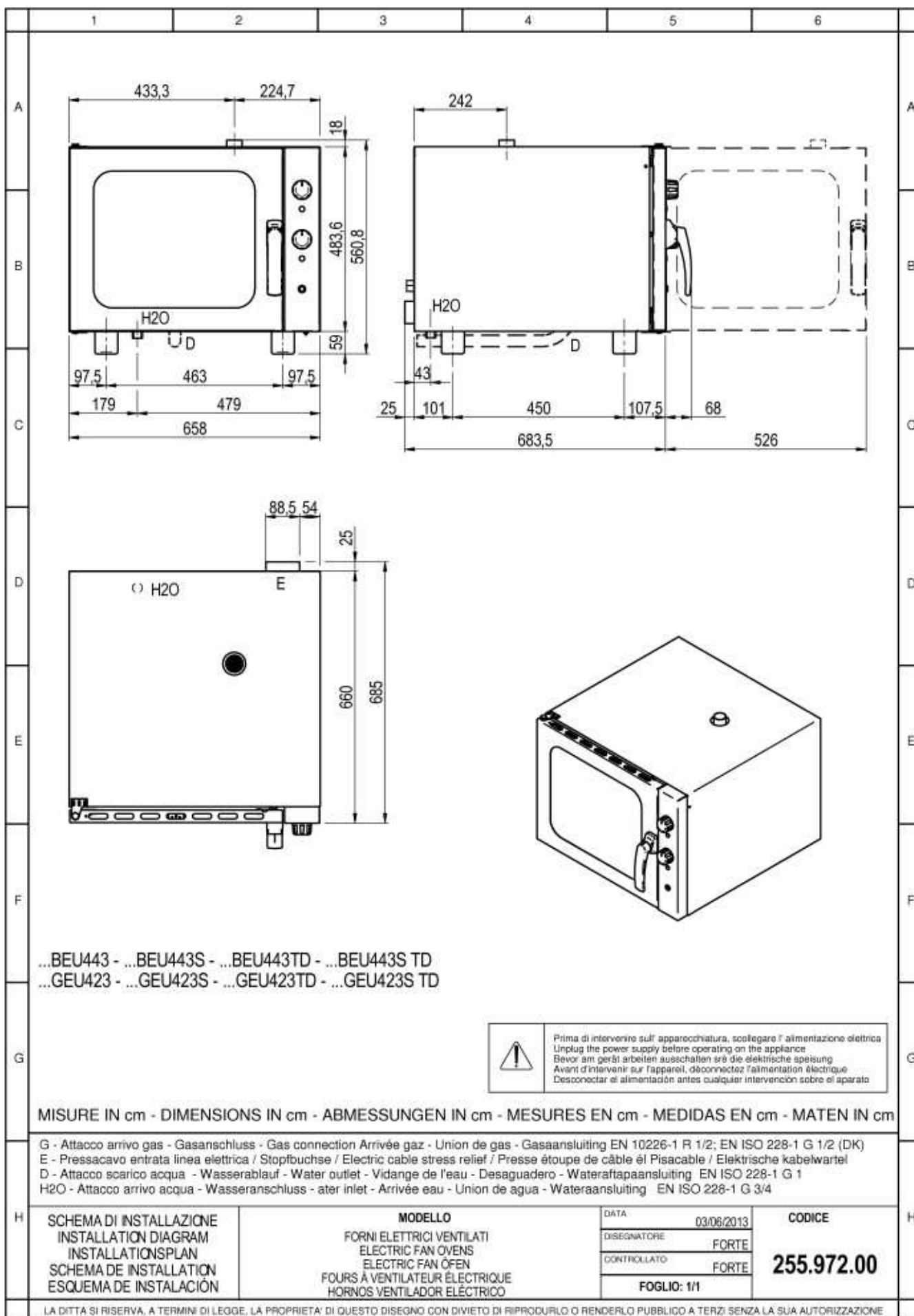


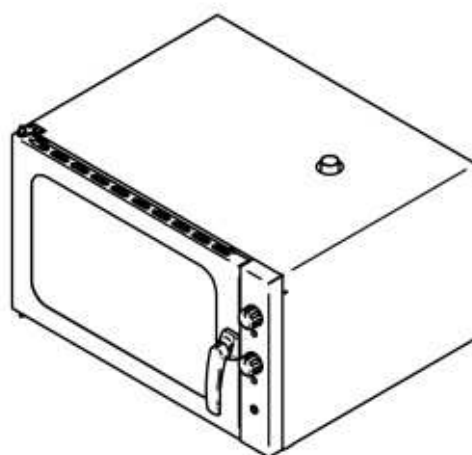
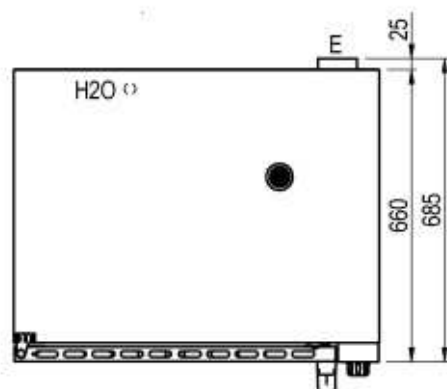
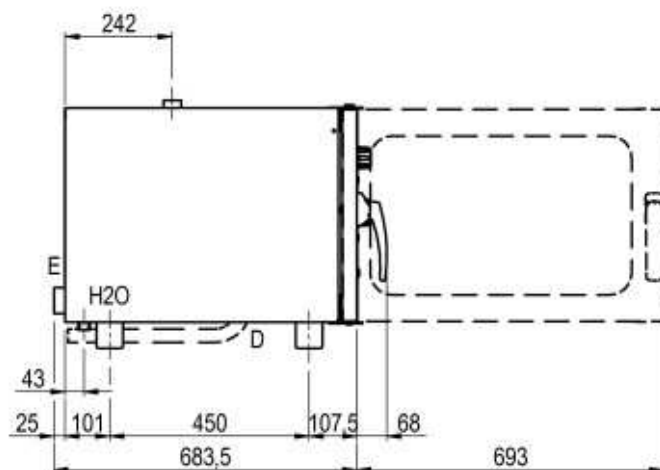
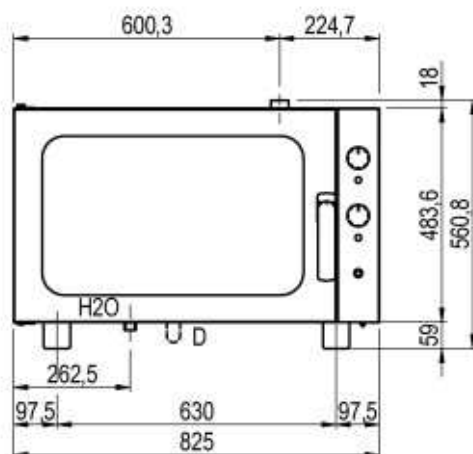
	IT	EN	FR	DE	ES	PT	NL
1	TERMOSTATO	THERMOSTAT	THERMOSTAT	THERMOSTAT	TERMOSTATO	TERMOSTATO	THERMOSTAAT
2	SPIA TERMOSTATO	THERMOSTAT SIGNAL LIGHT	THERMOSTAT LAMPE	THERMOSTAT- KONTROLL LÄMPCHEN	TESTIGO TERMOSTATO	INDICADOR LUMINOSO DO TERMOSTATO	LAMPJE THERMOSTAAT
3	TIMER ON/OFF	ON/OFF TIMER	TIMER ON/OFF	TIMER ON/OFF	TIMER ON/OFF	LIGAR/DESLIGA R TEMPORIZADO R	TIMER ON/OFF
4	SPIA TIMER	TIMER SIGNAL LIGHT	TIMER LAMPE	TIMER- KONTROLL LÄMPCHEN	TESTIGO TIMER	INDICADOR LUMINOSO DO TEMPORIZADO S	LAMPJE TIMER
5	TIMER GRILL	GRILL TIMER	TIMER GRILL	TIMER GRILL	TIMER GRILL	TEMPORIZADO R DO GRELHADOR	TIMER GRILL
6	SPIA GRILL	SIGNAL LIGHT FOR GRILL	GRILL LAMPE	GRILL- KONTROLL LÄMPCHEN	TESTIGO GRILL	INDICADOR LUMINOSO DO GRELHADOR	LAMPJE GRILL
7	PULSANTE UMIDIFICAZION E	HUMIDIFICATIO N PUSH BUTTON	INTERRUPTEU R HUMIDIFICATE UR	BEDIENUNGSK NOPF BEFEUCHTUNG	BOTÓN DE HUMIDIFICACIÓ N	BOTÃO DE HUMIDIFICAÇÃ O	KNOP BEVOCHTINGING
8	TERMOMETRO DIGITALE	DIGITAL THERMOMETE R	THERMOMETR E DIGITAL	DIGITAL THERMOMETE R	TERMÓMETRO DIGITAL	TERMÔMETRO DIGITAL	DIGITALE THERMOMETER

VII. SCHEMI DI INSTALLAZIONE – INSTALLATIONS PLAN - INSTALLATION DIAGRAM – SCHEMA D'INSTALLATION – ESQUEMA DE INSTALACION – INSTALLATIESCHEMA









...BEU464 - ...BEU464S - ...BEU464TD - ...BEU464S TD
 ...BEU464/230 - ...BEU464S/230 - ...BEU464/230 TD - ...BEU464S/230 TD
 ...GEU411 - ...GEU411S - ...GEU411TD - ...GEU411S TD
 ...GEU411/230 - ...GEU411S/230 - ...GEU411/230 TD - ...GEU411S/230 TD

BCKEU644



Prima di intervenire sull'apparecchiatura, scollegare l'alimentazione elettrica
 Unplug the power supply before operating on the appliance
 Bevor am Gerät arbeiten ausschalten sie die elektrische speisung
 Avant d'intervenir sur l'appareil, déconnectez l'alimentation électrique
 Desconectar el alimentación antes cualquier intervención sobre el aparato

MISURE IN cm - DIMENSIONS IN cm - ABMESSUNGEN IN cm - MESURES EN cm - MEDIDAS EN cm - MATEN IN cm

G - Attacco arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection Arrivée gaz - Union de gas - Gasaansluiting EN 10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1 G 1/2 (DK)
 E - Pressacavo entrata linea elettrica / Stopfbuchse / Electric cable stress relief / Presse étoupe de câble el Pisacable / Elektrische kabelwartel
 D - Attacco scarico acqua - Wasserablauf - Water outlet - Vidange de l'eau - Desaguadero - Waterafropaansluiting EN ISO 228-1 G 1
 H2O - Attacco arrivo acqua - Wasseranschluss - ater inlet - Arrivée eau - Union de agua - Wateraansluiting EN ISO 228-1 G 3/4

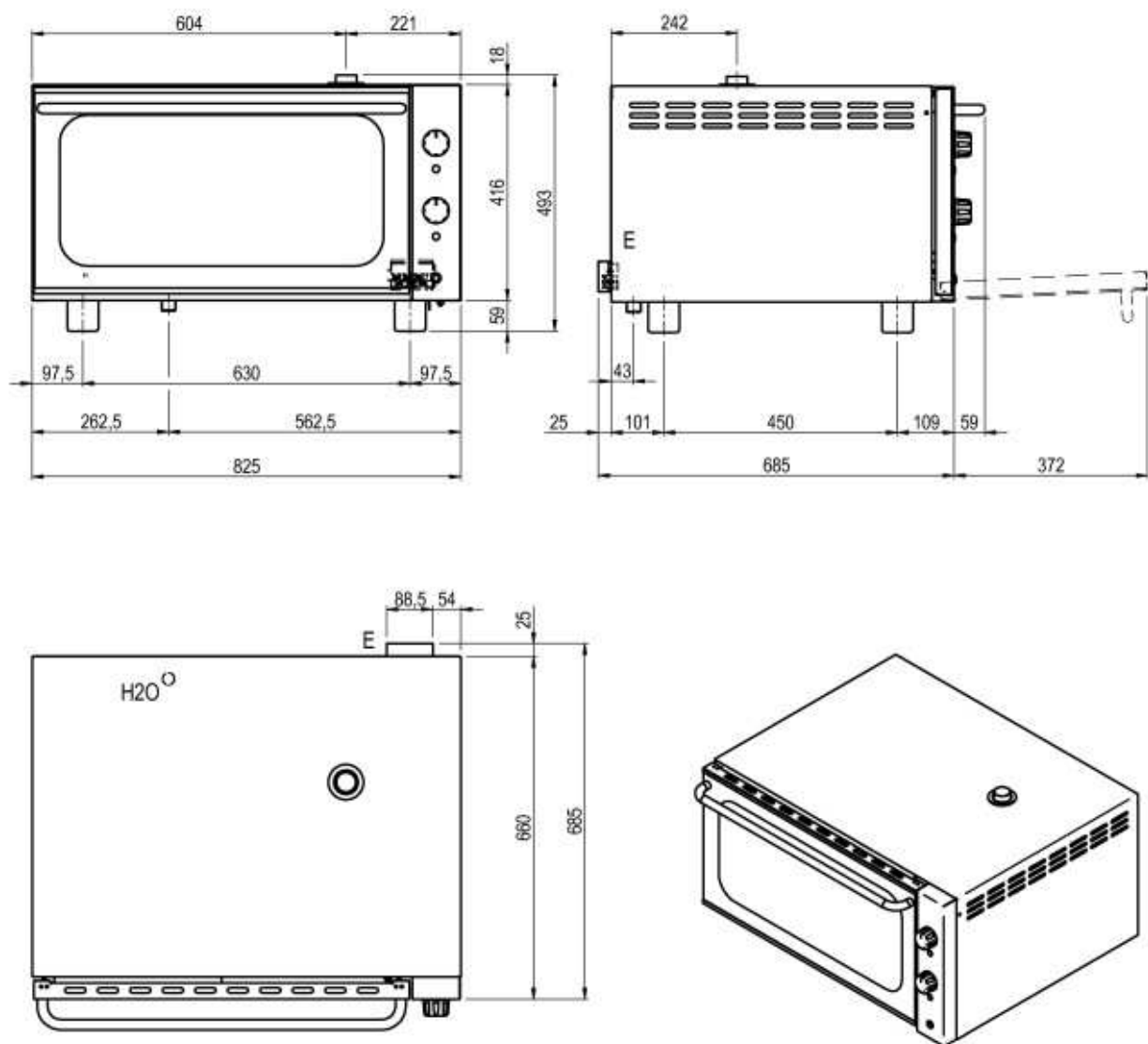
SCHEMA DI INSTALLAZIONE
 INSTALLATION DIAGRAM
 INSTALLATIONSPLAN
 SCHEMA DE INSTALLATION
 ESQUEMA DE INSTALACIÓN

MODELLO
 FORNI ELETTRICI VENTILATI
 ELECTRIC FAN OVENS
 ELECTRIC FAN OFEN
 FOURS A VENTILATEUR ÉLECTRIQUE
 HORNOS VENTILADOR ELÉCTRICO

DATA 03/06/2013
 DISEGNATORE FORTE
 CONTROLLATO FORTE
 FOGLIO: 1/1

CODICE
255.973.00

LA DITTA SI RISERVA, A TERMINI DI LEGGE, LA PROPRIETÀ DI QUESTO DISEGNO CON DIVIETO DI RIPRODURLO O RENDERLO PUBBLICO A TERZI SENZA LA SUA AUTORIZZAZIONE



...BERU364 - ...BERU364TD
...GEU311 - ...GEU311TD



Prima di intervenire sull'apparecchiatura, scollegare l'alimentazione elettrica
Unplug the power supply before operating on the appliance
Bevor am Gerät arbeiten ausschalten die elektrische speisung
Avant d'intervenir sur l'appareil, déconnectez l'alimentation électrique
Desconectar el alimentación antes cualquier intervención sobre el aparato

MISURE IN cm - DIMENSIONS IN cm - ABMESSUNGEN IN cm - MESURES EN cm - MEDIDAS EN cm - MATEN IN cm

G - Attacco arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection Arrivée gaz - Union de gas - Gasaansluiting EN 10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1 G 1/2 (DK)
E - Pressacavo entrata linea elettrica / Stopfbuchse / Electric cable stress relief / Presse étoupe de câble el Pisacable / Elektrische kabelwartel
D - Attacco scarico acqua - Wasserablauf - Water outlet - Vidange de l'eau - Desaguadero - Waterafropaansluiting EN ISO 228-1 G 1
H2O - Attacco arrivo acqua - Wasseranschluss - ater inlet - Arrivée eau - Union de agua - Wateraansluiting EN ISO 228-1 G 3/4

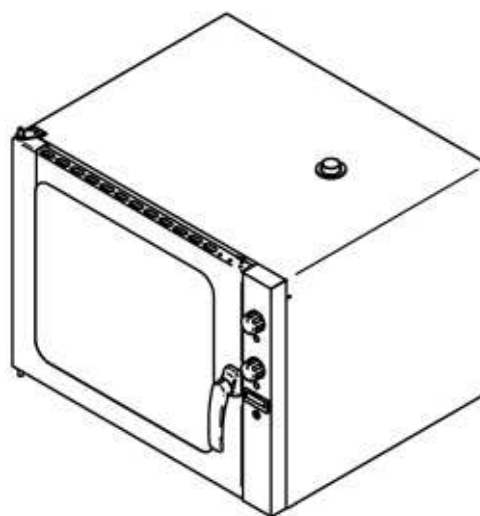
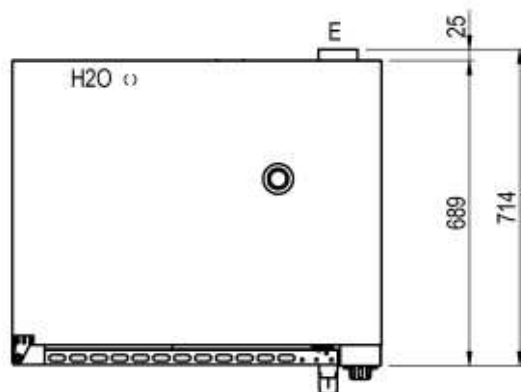
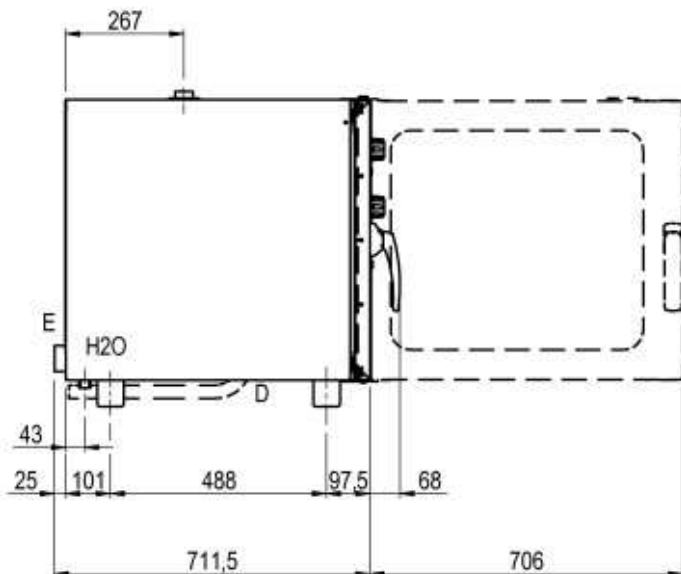
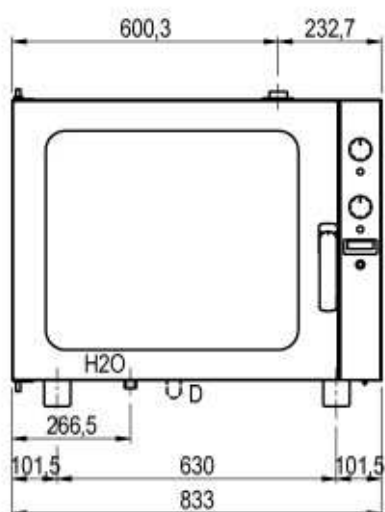
SCHEMA DI INSTALLAZIONE
INSTALLATION DIAGRAM
INSTALLATIONSPLAN
SCHEMA DE INSTALLATION
ESQUEMA DE INSTALACIÓN

MODELLO
FORNI ELETTRICI VENTILATI
ELECTRIC FAN OVENS
ELECTRIC FAN OFEN
FOURS A VENTILATEUR ÉLECTRIQUE
HORNOS VENTILADOR ELÉCTRICO

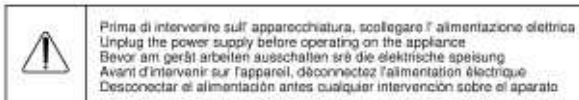
DATA 03/06/2013
DISEGNATORE FORTE
CONTROLLATO FORTE
FOGLIO: 1/1

CODICE
255.974.00

LA DITTA SI RISERVA, A TERMINI DI LEGGE, LA PROPRIETÀ DI QUESTO DISEGNO CON DIVIETO DI RIPRODURLO O RENDERSLO PUBBLICO A TERZI SENZA LA SUA AUTORIZZAZIONE



...BEU664 - ...BEU664TD
...GEU611 - ...GEU611TD



MISURE IN cm - DIMENSIONS IN cm - ABMESSUNGEN IN cm - MESURES EN cm - MEDIDAS EN cm - MATEN IN cm

G - Attacco arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection Arrivée gaz - Union de gas - Gasaansluiting EN 10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1 G 1/2 (DK)
E - Pressacavo entrata linea elettrica / Stopfbuchse / Electric cable stress relief / Presse étoupe de câble el Pisacable / Elektrische kabelwartel
D - Attacco scarico acqua - Wasserablauf - Water outlet - Vidange de l'eau - Desaguadero - Wateraftapaansluiting EN ISO 228-1 G 1
H2O - Attacco arrivo acqua - Wasseranschluss - ater inlet - Arrivée eau - Union de agua - Wateraansluiting EN ISO 228-1 G 3/4

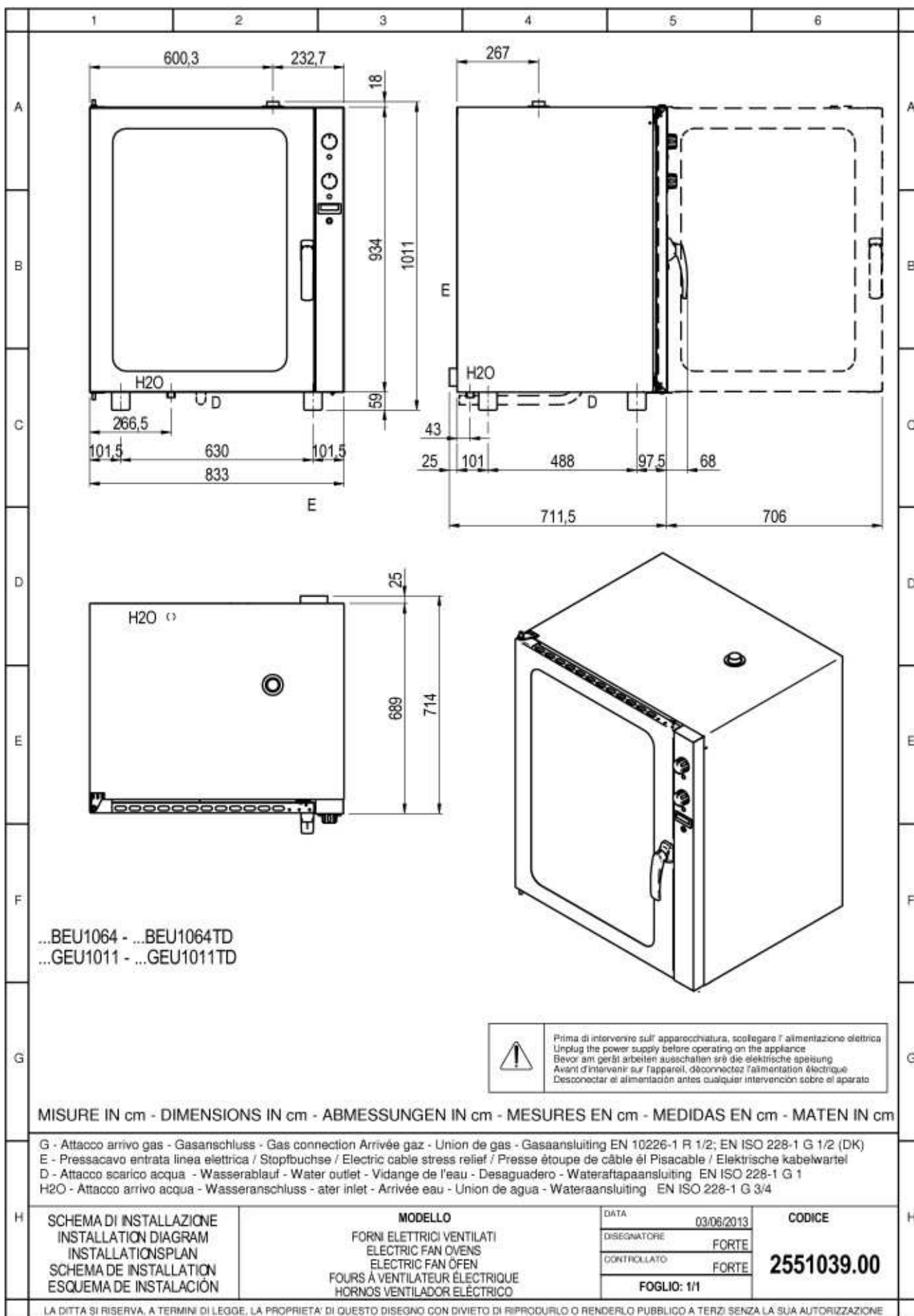
SCHEMA DI INSTALLAZIONE
INSTALLATION DIAGRAM
INSTALLATIONSPLAN
SCHEMA DE INSTALLATION
ESQUEMA DE INSTALACIÓN

MODELLO
FORNI ELETTRICI VENTILATI
ELECTRIC FAN OVENS
ELECTRIC FAN ÖFEN
FOURS À VENTILATEUR ÉLECTRIQUE
HORNOS VENTILADOR ELÉCTRICO

DATA 03/06/2013
DISEGNATORE FORTE
CONTROLLATO FORTE
FOGLIO: 1/1

CODICE
255.975.00

LA DITTA SI RISERVA, A TERMINI DI LEGGE, LA PROPRIETÀ DI QUESTO DISEGNO CON DIVIETO DI RIPRODURLO O RENDERLO PUBBLICO A TERZI SENZA LA SUA AUTORIZZAZIONE



VIII. TAB1 - DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - DATOS TECNICOS- TECHNISCHE GEGEVENS Dati tecnici apparecchiature elettriche - Dati tecnici aTechnical data of electric appliances - Caractéristiques techniques des appareils électriques - Technische Daten Elektrogeräte - Datos técnicos de los equipos eléctricos - Technische gegevens elektrische apparatuur

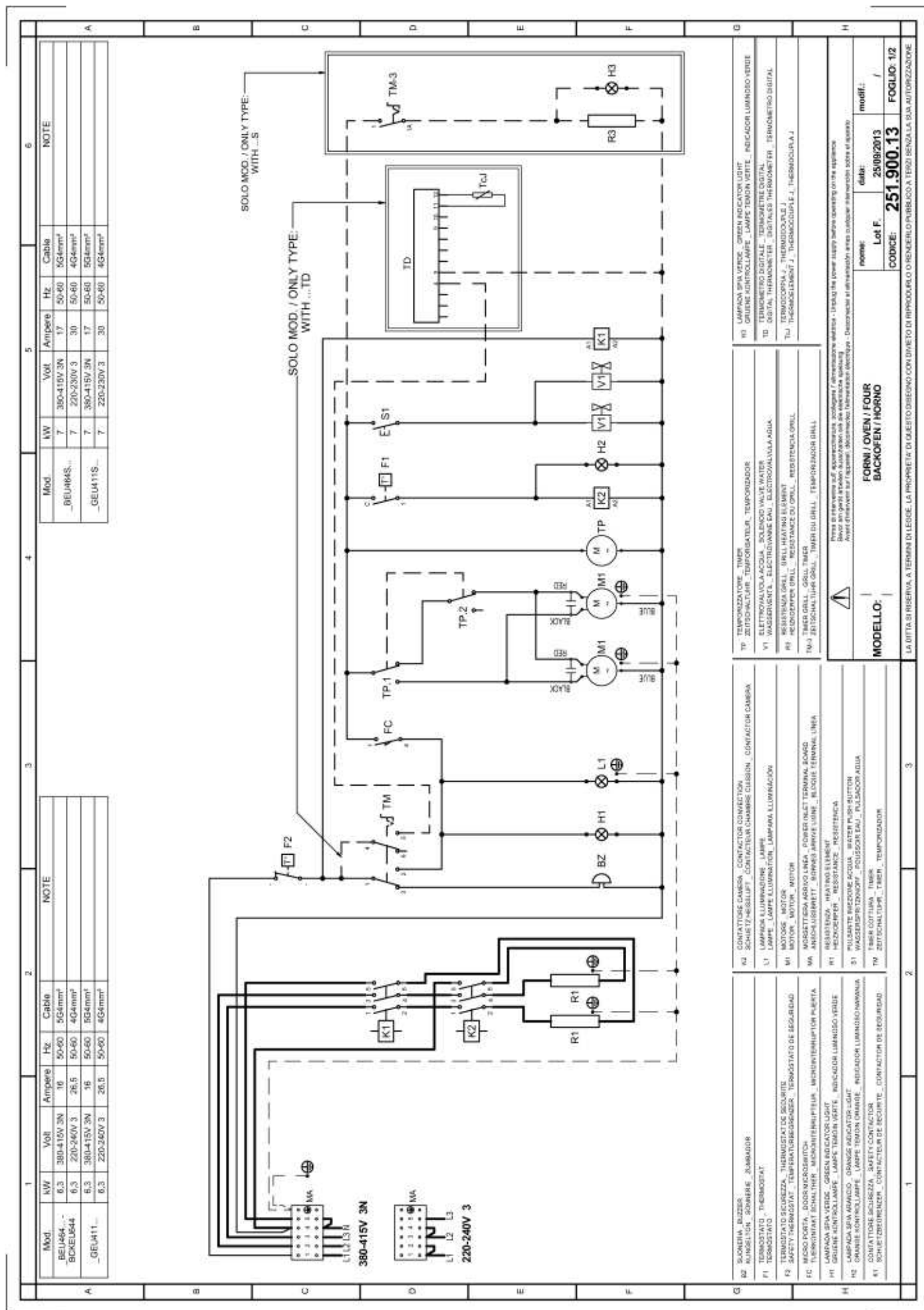
MODELLI MODELS MODÈLES MODELS MODELOS MODELOS	TENSIONE DI ALIMENTAZIONE POWER SUPPLY SOURCE DE COURANT STROMVERSORGUNG FUENTE DE ALIMENTACIÓN FONTE DE ALIMENTAÇÃO	FASI PHASES PHASES PHASEN FASES FASES	FREQUENZA FREQUENCY FRÉQUENCE HÄUFIGKEIT FRECUENCIA FREQÜÊNCIA	POTENZA TOTALE MASSIMA MAXIMUM TOTAL TOTAL MAXIMUM MAXIMALE GESAMT TOTAL MÁXIMA MÁXIMA TOTAL	SEZIONE CAVO ALIMENTAZIONE SECTION POWER CABLE CÂBLE D'ALIMENTATION DE LA SECTION ABSCHNITT NETZKABEL CABLE DE ALIMENTACIÓN DE LA SECCIÓN CABO DE ALIMENTAÇÃO SEÇÃO
	V	N°	Hz	kW	mm²
...BER443ECO	220-240	1 + N	50-60	2,8	3 G 1,5
...BERU443ECO	220-240	1 + N	50-60	2,8	3 G 1,5
...BER443S ECO	220-240	1 + N	50-60	3,5	3 G 1,5
...BERU443S ECO	220-240	1 + N	50-60	3,5	3 G 1,5
...BER443	220-240	1 + N	50-60	3,3	3 G 1,5
...BERU443	220-240	1 + N	50-60	3,3	3 G 1,5
...BER443S__BKER433S	220-240	1 + N	50-60	3,5	3 G 1,5
...BERU443S	220-240	1 + N	50-60	3,5	3 G 1,5
...BERU464__BKERU644	220-240	1 + N	50-60	3,3	3 G 1,5
...BERU464S	220-240	1 + N	50-60	3,5	3 G 1,5
...BERU464TD	220-240	1 + N	50-60	3,3	3 G 1,5
...BERU464S TD	220-240	1 + N	50-60	3,5	3 G 1,5
...BERU464PW	220-240	3	50-60	4,8	4 G 4
	380-415	3 + N	50-60	4,8	5 G 2,5
...BERU464S PW	220-240	3	50-60	5,6	4 G 4
	380-415	3 + N	50-60	5,6	5 G 2,5
...BERU464PW TD	220-240	3	50-60	4,8	4 G 4
	380-415	3 + N	50-60	4,8	5 G 2,5
...BERU464S PW TD	220-240	3	50-60	5,6	4 G 4
	380-415	3 + N	50-60	5,6	5 G 2,5
...BERU364	220-240	1 + N	50-60	3,6	3 G 1,5
...BERU364TD	220-240	1 + N	50-60	3,6	3 G 1,5
...BEU443	220-240	1 + N	50-60	3,5	3 G 1,5
...BEU443S	220-240	1 + N	50-60	4,2	3 G 2,5
...BEU443TD	220-240	1 + N	50-60	3,5	3 G 1,5
...BEU443S TD	220-240	1 + N	50-60	4,2	3 G 2,5
...BEU464__BCKEU644	220-240	3	50-60	6,3	4 G 4
	380-415	3 + N	50-60	6,3	5 G 4
...BEU464S	220-240	3	50-60	7	4 G 4
	380-415	3 + N	50-60	7	5 G 4
...BEU464TD	220-240	3	50-60	6,3	4 G 4
	380-415	3 + N	50-60	6,3	5 G 4

MODELLI MODELS MODÈLES MODELS MODELOS MODELOS	TENSIONE DI ALIMENTAZIONE POWER SUPPLY SOURCE DE COURANT STROMVERSORGUNG FUENTE DE ALIMENTACIÓN FONTE DE ALIMENTAÇÃO	FASI PHASES PHASES PHASEN FASES FASES	FREQUENZA FREQUENCY FRÉQUENCE HÄUFIGKEIT FRECUENCIA FREQÜÊNCIA	POTENZA TOTALE MASSIMA MAXIMUM TOTAL TOTAL MAXIMUM MAXIMALE GESAMT TOTAL MÁXIMA MÁXIMA TOTAL	SEZIONE CAVO ALIMENTAZIONE SECTION POWER CABLE CÂBLE D'ALIMENTATION DE LA SECTION ABSCHNITT NETZKABEL CABLE DE ALIMENTACIÓN DE LA SECCIÓN CABO DE ALIMENTAÇÃO SEÇÃO
	V	N°	Hz	kW	mm²
...BEU464S TD	220-240	3	50-60	7	4 G 4
	380-415	3 + N	50-60	7	5 G 4
...BEU464/230	220-240	1 + N	50-60	3,5	3 G 1,5
...BEU464S/230	220-240	1 + N	50-60	4,2	3 G 2,5
...BEU464/230 TD	220-240	1 + N	50-60	3,5	3 G 1,5
...BEU464S/230 TD	220-240	1 + N	50-60	4,2	3 G 2,5
...BEU664...	220-240	3	50-60	7,7	4 G 4
	380-415	3 + N	50-60	7,7	5 G 4
...BEU664TD...	220-240	3	50-60	7,7	4 G 4
	380-415	3 + N	50-60	7,7	5 G 4
...BEU1064...	380-415	3 + N	50-60	11,5	5 G 4
...BEU1064TD...	380-415	3 + N	50-60	11,5	5 G 4
...GER423ECO	220-240	1 + N	50-60	2,8	3 G 1,5
...GERU423ECO	220-240	1 + N	50-60	2,8	3 G 1,5
...GER423S ECO	220-240	1 + N	50-60	3,5	3 G 1,5
...GERU423S ECO	220-240	1 + N	50-60	3,5	3 G 1,5
...GER423	220-240	1 + N	50-60	3,3	3 G 1,5
...GERU423	220-240	1 + N	50-60	3,3	3 G 1,5
...GER423S	220-240	1 + N	50-60	3,5	3 G 1,5
...GERU423S	220-240	1 + N	50-60	3,5	3 G 1,5
...GERU411	220-240	1 + N	50-60	3,3	3 G 1,5
...GERU411S	220-240	1 + N	50-60	3,5	3 G 1,5
...GERU411TD	220-240	1 + N	50-60	3,3	3 G 1,5
...GERU411S TD	220-240	1 + N	50-60	3,5	3 G 1,5
...GERU311	220-240	1 + N	50-60	3,6	3 G 1,5
...GERU311TD	220-240	1 + N	50-60	3,6	3 G 1,5
...GEU423	220-240	1 + N	50-60	3,5	3 G 1,5
...GEU423S	220-240	1 + N	50-60	4,2	3 G 2,5
...GEU423TD	220-240	1 + N	50-60	3,5	3 G 1,5
...GEU423S TD	220-240	1 + N	50-60	4,2	3 G 2,5
...GEU411	220-240	3	50-60	6,3	4 G 4
	380-415	3 + N	50-60	6,3	5 G 4
...GEU411S	220-240	3	50-60	7	4 G 4
	380-415	3 + N	50-60	7	5 G 4
...GEU411TD	220-240	3	50-60	6,3	4 G 4
	380-415	3 + N	50-60	6,3	5 G 4
...GEU411S TD	220-240	3	50-60	7	4 G 4
	380-415	3 + N	50-60	7	5 G 4
...GEU411/230	220-240	1 + N	50-60	3,5	3 G 1,5
...GEU411S/230	220-240	1 + N	50-60	4,2	3 G 2,5
MODELLI	TENSIONE DI ALIMENTAZIONE	FASI	FREQUENZA	POTENZA TOTALE MASSIMA	SEZIONE CAVO ALIMENTAZIONE

MODELS MODÈLES MODELS MODELOS	POWER SUPPLY SOURCE DE COURANT STROMVERSORGUNG FUENTE DE ALIMENTACIÓN FONTE DE ALIMENTAÇÃO	PHASES PHASES PHASEN FASES FASES	FREQUENCY FRÉQUENCE HÄUFIGKEIT FRECUENCIA FREQUÊNCIA	MAXIMUM TOTAL TOTAL MAXIMUM MAXIMALE GESAMT TOTAL MÁXIMA MÁXIMA TOTAL	SECTION POWER CABLE CÂBLE D'ALIMENTATION DE LA SECTION ABSCHNITT NETZKABEL CABLE DE ALIMENTACIÓN DE LA SECCIÓN CABO DE ALIMENTAÇÃO SEÇÃO
	V	Nº	Hz	kW	mm²
...GEU411/230 TD	220-240	1 + N	50-60	3,5	3 G 1,5
...GEU411S/230 TD	220-240	1 + N	50-60	4,2	3 G 2,5
...GEU611...	220-240	3	50-60	7,7	4 G 4
	380-415	3 + N	50-60	7,7	5 G 4
...GEU611TD...	220-240	3	50-60	7,7	4 G 4
	380-415	3 + N	50-60	7,7	5 G 4
...GEU1011...	380-415	3 + N	50-60	11,5	5 G 4
...GEU1011TD...	380-415	3 + N	50-60	11,5	5 G 4

[illegible]

[illegible]



Mod. kW Volt Ampere Hz Cable NOTE

BEU1064...1L	11.5	380-415V 3N	22	50-60	5G4mm ²	
GEU1011...1L	11.5	380-415V 3N	22	50-60	5G4mm ²	

380-415V 3N
L1 L2 L3 N

MA

SOLE MODELLO CON TERMOMETRO DIGITALE
ONLY TYPE WITH DIGITAL THERMOMETER

SOLE MODELLO CON TERMOMETRO DIGITALE
ONLY TYPE WITH DIGITAL THERMOMETER

TD

TCU

F1

F2

FC

TP 1

TP 2

TP

K1

K2

K3

M1

M2

M3

L1

L2

L3

R1

R2

R3

R4

R5

R6

R7

R8

R9

R10

R11

R12

R13

R14

R15

R16

R17

R18

R19

R20

R21

R22

R23

R24

R25

R26

R27

R28

R29

R30

R31

R32

R33

R34

R35

R36

R37

R38

R39

R40

R41

R42

R43

R44

R45

R46

R47

R48

R49

R50

R51

R52

R53

R54

R55

R56

R57

R58

R59

R60

R61

R62

R63

R64

R65

R66

R67

R68

R69

R70

R71

R72

R73

R74

R75

R76

R77

R78

R79

R80

R81

R82

R83

R84

R85

R86

R87

R88

R89

R90

R91

R92

R93

R94

R95

R96

R97

R98

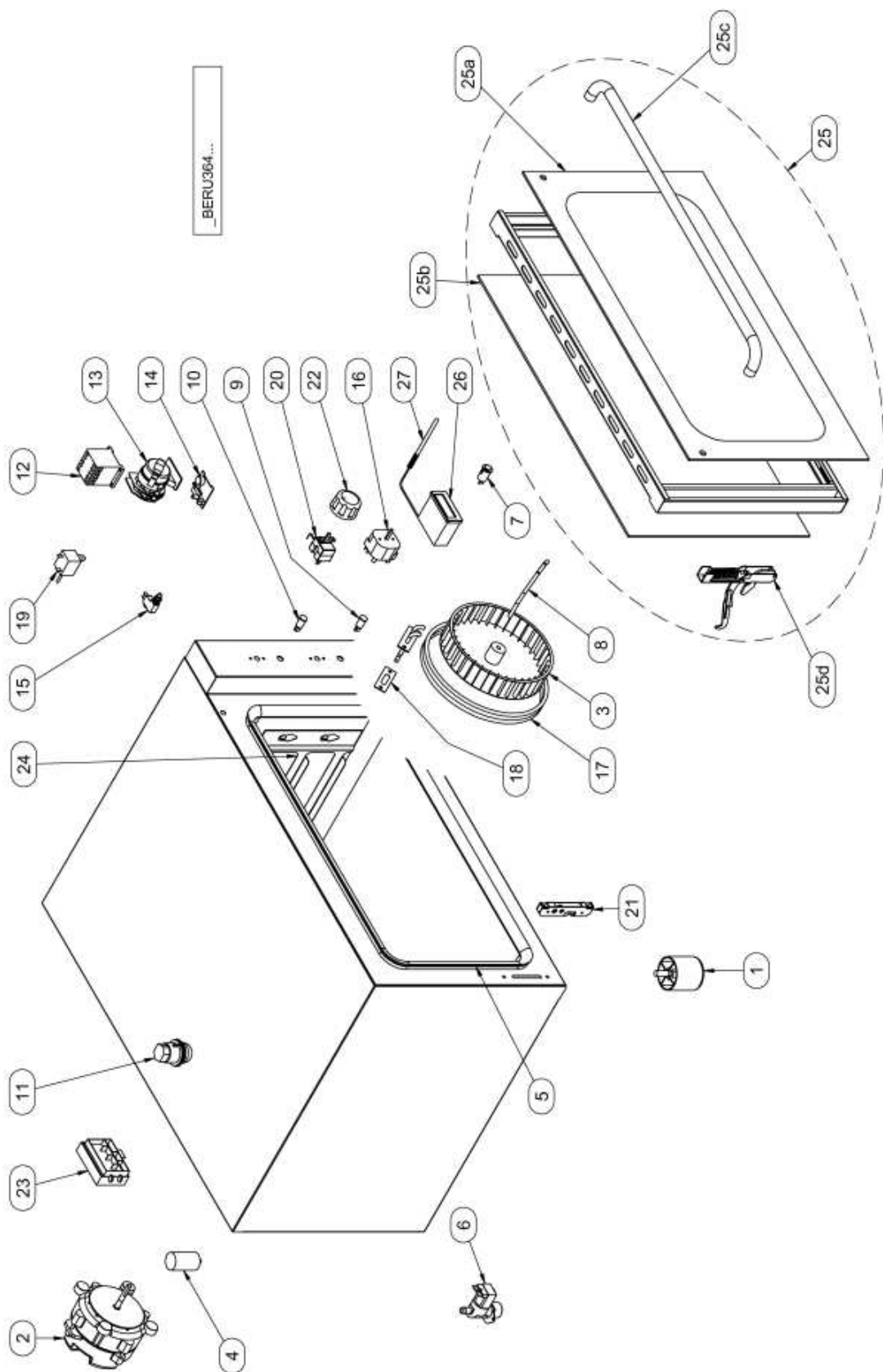
R99

R100

Mod./Type: **FORNO ELETTRICO 3T PORTA RIBALTA**
ELECTRIC OVEN 3T DROP DOWN DOOR

cod./num.: 2531601.00

data/date: 27/05/2013



Mod.:	FORNI ELETTRICI VENTILATI ELECTRIC FAN OVENS					cod. / num.		NOTE	
	POS.	DESCRIZIONE	DESCRIPTION	DENOMINATION	2531393.00				
					30/05/2013				
					ref. / ref.	2531601.00			
						BENENNUNG	COD.	BERU364	BERU364TD
1	PIEDINO	FOOT	PIED	STELLFUSS	551.012.00	4	4		
2	MOTORE	MOTOR	MOTEUR	MOTOR	564.039.14	1	1		
3	VENTOLA	FAN	VENTILATEUR	LUFTERAD	544.018.00	1	1		
4	CONDENSATORE	CONDENSER	CONDENSEUR	KONDENSATOR	564.040.14	1	1		
5	GUARNIZIONE	WASHER	GUARNITURE	DICHTUNGSRING	553.007.00	1	1		
6	ELETTROVALVOLA	SOLENOID VALVE	ELECTROVANNE	ELEKTROVENTIL	256.055.00	1	1		
7	PULSANTE INIEZIONE ACQUA	WATER INJECTION PUSH BUTTON	POUSOIR INJECTION EAU	WASSERSPRITZKNOPF	561.039.00	1	1		
8	EROGATORE	NOZZLE	INJECTEUR	SPRÜHDÖSE	531.036.00	1	1		
9	SPIA VERDE	GREEN INDICATOR LIGHT	LAMPE TEMOIN VERTE	GRÜNE KONTROLLLAMPE	963.012.00	1	1		
10	SPIA ARANCIO	ORANGE INDICATOR LIGHT	LAMPE TEMOIN ORANGE	ORANGE KONTROLLLAMPE	963.013.00	1	1		
11	LAMPADA	LAMP	LAMPE	LAMPE	563.004.00	1	1		
12	CONTATTORE	CONTACTOR	CONTACTEUR	FERNSCHALTER	461.021.00	2	2		
13	TIMER CICLO	CYCLE TIMER	MINUTERIE CYCLE	ZYKLUS ZEITSCHALTER	561.035.00	1	1		
14	BUZZER	BUZZER	SONNERIE	KLINGELTON	256.052.00	1	1		
15	MICRO PORTA	DOOR MICROSWITCH	MICROINTERRUPTEUR PORTE	TÜRSKONTAKT SCHALTER	961.021.00	1	1		
16	TIMER	TIMER	TIMER	ZEITSCHALTUHR	561.041.00	1	1		
17	RESISTENZA	HEATING ELEMENT	RESISTANCE	HEIZELEMENT	565.007.00	1	1		
18	GUARNIZIONE RESISTENZA	HEATING ELEMENT GASKET	JOINT DE LA RESISTENCE	WIDERSTAND-DICHTUNG	553.008.00	1	1		
19	TERMOSTATO SICUREZZA	SAFETY THERMOSTAT	THERMOSTAT DE SECURITE	TEMPERATURBEGRENZER	561.036.00	1	1		
20	TERMOSTATO	THERMOSTAT	THERMOSTAT	THERMOSTAT	561.038.00	1	1		
21	PORTARULLINO	ROLL HOLDER	PORTE-AIGUILLE DE ROULEMENT	ROLLE-TRÄGER	584.005.00	2	2		
22	MANOPOLA	KNOB	BOUTON	DREHKNOPF	551.002.00	2	2		
23	MORSETTIERA	TERMINAL BOARD	BORNES	KLEMMENBRETT	663.040.00	1	1		
24	COPPIA REGGIGRIGLIA	TRAY RACK KIT	COUPLE DE PORTE-PLAQUES	PAAR EINHÄNGEGESTELL	503.510.40	1	1		
25	PORTA	DOOR	PORTE	TÜR	256.240.00	1	1		
25a	VETRO ESTERNO	OUTER GLASS	VERRE EXTERIEUR	ÄUßERES GLAS	555.016.00	1	1		
25b	VETRO INTERNO	INNER GLASS	VERRE INTERIEUR	INNERES GLAS	555.015.00	1	1		
25c	MANIGLIA	HANDLE	POIGNÉE	HANDGRIFF	511.109.00	1	1		
25d	CERNIERA	JOINT	CHARNIERE	SCHARNIER	584.001.00	2	2		
26	TERMOMETRO DIGITALE	DIGITAL THERMOMETER	TERMOMETRE DIGITAL	DIGITALES THERMOMETER	561.043.00	-	1		
27	SONDA TCJ	TCJ PROBE	SONDE TCJ	FÜHLER TCJ	561.044.00	-	1		

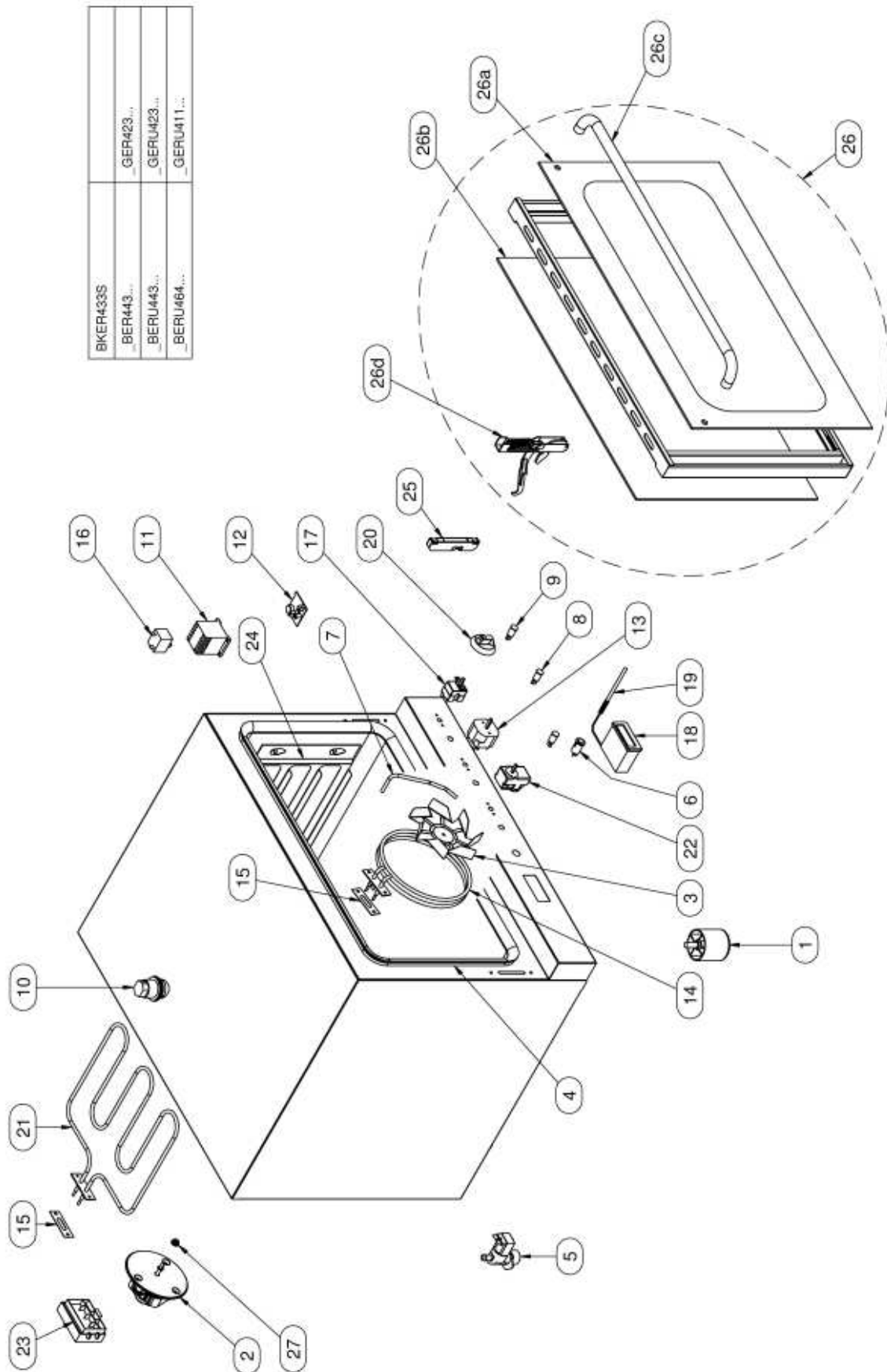
Mod.:	FORNI ELETTRICI VENTILATI ELECTRIC FAN OVENS					cod. / num.		NOTE
	POS.	DESCRIZIONE	DESCRIPTION	DENOMINATION	BENENNUNG	2531602.00		
						30/05/2013		
						ref. / ref.	2531601.00	
						C/3ERU364	C/3ERU364TD	
1	PIEDINO	FOOT	PIED	STELLFUSS		551.012.00	4	4
2	MOTORE	MOTOR	MOTEUR	MOTOR		564.039.14	1	1
3	VENTOLA	FAN	VENTILATEUR	LÜFTERRAD		544.018.00	1	1
4	CONDENSATORE	CONDENSER	CONDENSEUR	KONDENSATOR		564.040.14	1	1
5	GUARNIZIONE	WASHER	GUARNITURE	DICHTUNGSRING		553.007.00	1	1
6	ELETTROVALVOLA	SOLENOID VALVE	ELECTROVANNE	ELECTROVENTIL		256.055.00	1	1
7	PULSANTE INIEZIONE ACQUA	WATER INJECTION PUSH BUTTON	POUSOIR INJECTION EAU	WASSERSPRITZKNOPF		561.039.00	1	1
8	EROGATORE	NOZZLE	INJECTEUR	SPRÜHDÖSE		531.036.00	1	1
9	SPIA VERDE	GREEN INDICATOR LIGHT	LAMPE TEMOIN VERTE	GRÜNE KONTROLLLAMPE		963.012.00	1	1
10	SPIA ARANCIO	ORANGE INDICATOR LIGHT	LAMPE TEMOIN ORANGE	ORANGE KONTROLLLAMPE		963.013.00	1	1
11	LAMPADA	LAMP	LAMPE	LAMPE		563.004.00	1	1
12	CONTATTORE	CONTACTOR	CONTACTEUR	FERNSCHALTER		461.021.00	2	2
13	TIMER CICLO	CYCLE TIMER	MINUTERIE CYCLE	ZYKLUS-ZEITSCHALTER		561.035.00	1	1
14	BUZZER	BUZZER	SONNERIE	KLINGELTON		256.052.00	1	1
15	MICRO PORTA	DOOR MICROSWITCH	MICROINTERRUPTEUR PORTE	TUERKONTAKT SCHALTER		961.021.00	1	1
16	TIMER	TIMER	TIMER	ZEITSCHALTUHR		561.041.00	1	1
17	RESISTENZA	HEATING ELEMENT	RESISTANCE	HEIZELEMENT		565.007.00	1	1
18	GUARNIZIONE RESISTENZA	HEATING ELEMENT GASKET	JOINT DE LA RESISTENCE	WIDERSTAND-DICHTUNG		553.008.00	1	1
19	TERMOSTATO SICUREZZA	SAFETY THERMOSTAT	THERMOSTAT DE SECURITE	TEMPERATURBEGRENZER		561.036.00	1	1
20	TERMOSTATO	THERMOSTAT	THERMOSTAT	THERMOSTAT		561.038.00	1	1
21	PORTARULLINO	ROLL HOLDER	PORTE-AIGUILLE DE ROULEMENT	ROLLE-TRÄGER		584.005.00	2	2
22	MANOPOLA	KNOB	BOULTON	DREHKNOPF		551.017.00	2	2
23	MORSETTIERA	TERMINAL BOARD	BORNES	KLEMMENBRETT		663.040.00	1	1
24	COPPIA REGGIGRIGLIA	TRAY RACK KIT	COUPLE DE PORTE-PLAQUES	PAAR EINHÄNGEGESTELL		503.510.40	1	1
25	PORTA	DOOR	PORTE	TÜR		256.240.00	1	1
25a	VETRO ESTERNO	OUTER GLASS	VERRE EXTÉRIEUR	ÄUSSERES GLAS		555.016.00	1	1
25b	VETRO INTERNO	INNER GLASS	VERRE INTÉRIEUR	INNERES GLAS		555.015.00	1	1
25c	MANIGLIA	HANDLE	POIGNÉE	HANDGRIFF		511.109.00	1	1
25d	CERNIERA	JOINT	CHARNIERE	SCHARNIER		584.001.00	2	2
26	TERMOMETRO DIGITALE	DIGITAL THERMOMETER	TERMOÈMÈTRE DIGITAL	DIGITALES THERMOMETER		561.043.00	-	1
27	SONDA TCJ	TCJ PROBE	SONDE TCJ	FÜHLER TCJ		561.044.00	-	1

Mod./Type:

FORNO ELETTRICO 4T PORTA RIBALTA ELECTRIC OVEN 4T DROP DOWN DOOR

cod./num. 2531395.00

data/date: 27/05/2013



BKER433S	
_BER443...	_GER423...
_BER443...	_GER423...
_BER464...	_GER411...

Mod.	FORNI ELETTRICI VENTILATI ELECTRIC FAN OVENS										cod. / num. data / date		2531396.00 03/06/2013		Q. IV															NOTE																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																															
	DESCRIZIONE			DESCRIPTION			DENOMINATION			BENENKUNG		COD.		GER4235 ECO	GER4235 ECO	GER4235 ECO	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235		GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235	GER4235</

Mod.	FORNI ELETTRICI VENTILATI ELECTRIC FAN OVENS					cod. / num. data / date	2531603.00 03/06/2013	NOTE											
POS.	DESCRIZIONE	DESCRIPTION	DENOMINATION	BENENNUNG	COD.	ref. / ref.	2531395.00												
1	PIEDINO	FOOT	PIED	STELLFUß	551.011.00														
2	MOTORE	MOTOR	MOTEUR	MOTOR	551.012.00														
3	VENTOLA	FAN	VENTILATEUR	LÜFTERRAD	M569010100														
4	GUARIZIONE	WASHER	GUARANTURE	DICHTUNGSRING	564.038.00														
5	ELETTROVALVOLA	SOLENOID VALVE	ELECTROVALVE	ELEKTROVENTIL	544.017.00														
6	PULSANTE INIEZIONE ACQUA	WATER INJECTION PUSH BUTTON	POLISSOR INJECTION EAU	WASSERSPRITZKNOPF	553.011.00														
7	EROGATORE	NOZZLE	INJECTEUR	SPRÜHDÖSE	553.012.00														
8	SPA VERDE	GREEN INDICATOR LIGHT	LAMPE TENDON VERTE	GRÜNE KONTROLLLAMPE	963.013.00														
9	SPA ARANCIO	ORANGE INDICATOR LIGHT	LAMPE TENDON ORANGE	ORANGE KONTROLLLAMPE	563.004.00														
10	LAMPADA	LAMP	LAMPE	LAMPE	461.021.00														
11	CONTACTTORE	CONTACTOR	CONTACTEUR	FERNSCHALTER	256.052.00														
12	BIZZETTER	BUZZER	Sonnerie	KLINGELTON	561.041.00														
13	TIMER	TIMER	TIMER	ZEITSCHALTUHR	M563000800														
14	RESISTENZA	HEATING ELEMENT	RESISTANCE	HEIZELEMENT	M563000900														
15	GUARIZIONE RESISTENZA	HEATING ELEMENT GASKET	JOINT DE LA RESISTANCE	WIDERSTAND-DICHTUNG	565.005.00														
16	TERMOSTATO SICUREZZA	SAFETY THERMOSTAT	THERMOSTAT DE SECURITE	TEMPERATURSICHERHEIT	563.008.00														
17	TERMOSTATO	THERMOSTAT	THERMOSTAT	THERMOSTAT	561.038.00														
18	TERMOMETRO DIGITALE	DIGITAL THERMOMETER	TERMOMETRE DIGITAL	DIGITALS THERMOMETER	561.043.00														
19	SONDA TCJ	TCJ PROBE	SONDE TCJ	FÜHLER TCJ	561.044.00														
20	MANOPOLA	KNOB	BOIJON	DREHKNOFF	551.014.00														
21	RESISTENZA GRILL	GRILL HEATING ELEMENT	RESISTANCE DU GRILL	HEIZKÖRPER GRILL	565.006.00														
22	TIMER GRILL	GRILL TIMER	MINUTERE GRILL	GRILL ZEITUHR	561.042.00														
23	MORSETTIERA	TERMINAL BOARD	BORNES	ALEMMENGERETT	663.040.00														
24	COPPIA REGGIGRIGLIA	TRAY RACK KIT	COUPLE DE PORTE-PLAQUES	PIRAT EINRÄHMEGESTELL	503.508.40														
25	PORTA RULLINO	ROLL HOLDER	PORTE-AGUILLE DE ROULEMENT	ROLLE TRÄGER	503.509.40														
26	PORTA	DOOR	PORTE	TÜR	584.005.00														
26a	VETRO ESTERNO	OUTER GLASS	VERRE EXTÉRIEUR	AUßERES GLAS	256.238.00														
26b	VETRO INTERNO	INNER GLASS	VERRE INTÉRIEUR	INNERES GLAS	256.239.00														
26c	MANIGLIA	HANDLE	POIGNÉE	HANDGRIFF	555.014.00														
26d	CERNIERA	JOINT	CHARNIERE	SCHARNER	555.018.00														
27	DIADO VENTOLA	FAN NUT	ECROU VENTILATEUR	MUTTER DES LÜFTERRAD	555.017.00														
					511.108.00														
					511.109.00														
					584.001.00														
					564.045.00														

[illegible]

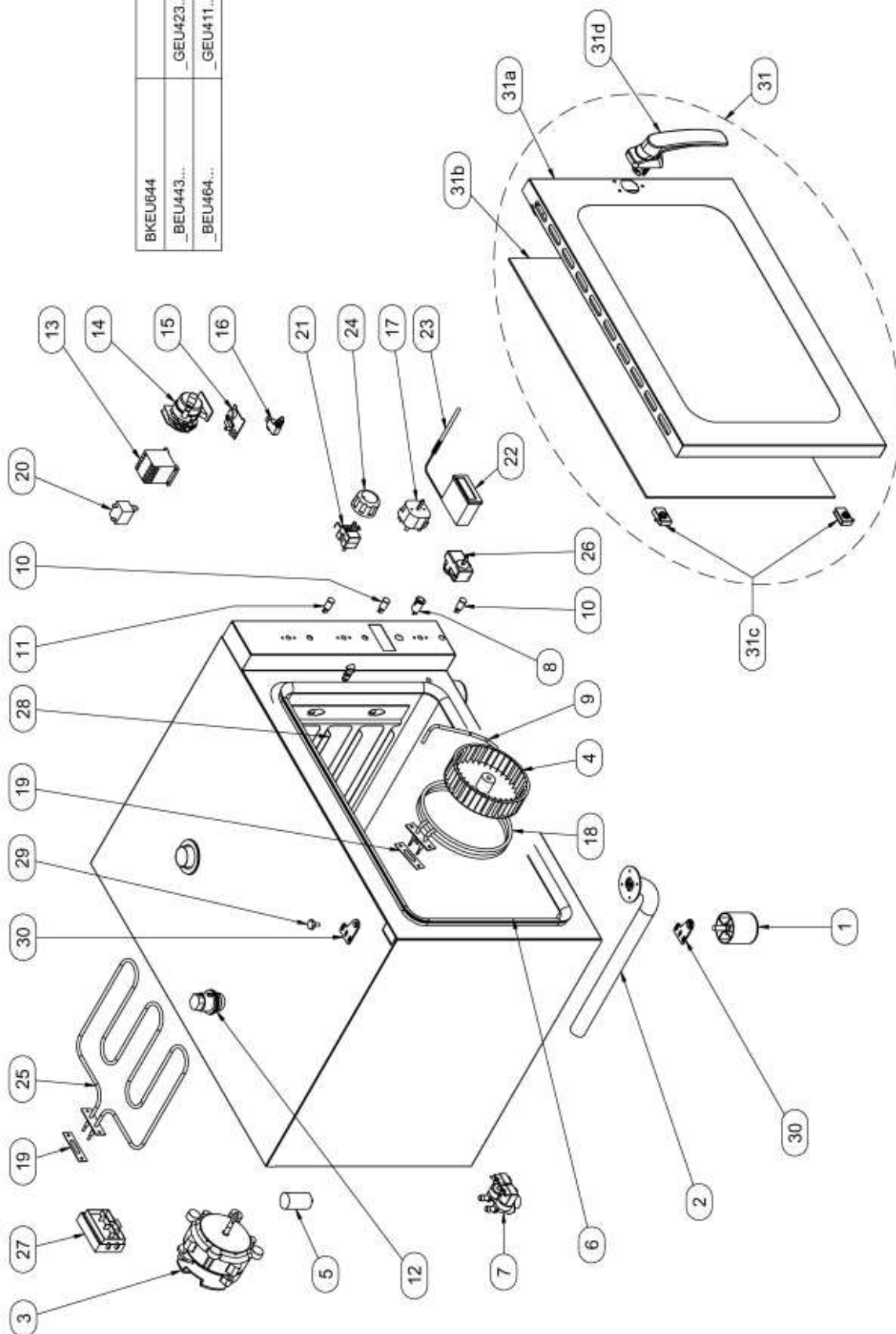
Mod./Type:

FORNO ELETTRICO 4T PORTA A BANDIERA

ELECTRIC OVEN 4T SWING DOOR

cod./num. 2531388.00

data/date: 27/05/2013



BKEU644	
_BEU443...	_GEU423...
_BEU464...	_GEU411...

Mod.:	FORNI ELETTRICI VENTILATI ELECTRIC FAN OVENS				cod. / num. 2531389.00 data / date 02/04/2013		NOTE													
	POS.	DESCRIZIONE	DESCRIPTION	DENOMINATION	BENENNUNG	COD	ref. / ref.	2531389.00	GEU423	GEU4235	GEU423TD	GEU4235 TD	GEU411	GEU4115	GEU411TD	GEU4115 TD	GEU411/230	GEU413/230	GEU411/230 TD	GEU413/230 TD
1	PIEDINO	FOOT	PIED	STELLFLUSS	551.012.00			4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
2	SCARICO	DRAIN	VIDANGE	ABLAUF	511.101.00			1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
3	MOTORE	MOTOR	MOTEUR	MOTOR	564.039.14			2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
4	VENTOLA	FAN	VENTILATEUR	LÜFTERRAD	544.016.00			2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
5	CONDENSATORE	CONDENSER	KONDENSEUR	KONDENSATOR	564.040.14			2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
6	GUARNIZIONE	WASHER	GUARNITURE	DICHTUNGSRING	553.005.00			1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
7	ELETTROVALVOLA	SOLENOID VALVE	ELECTROVALVE	ELEKTROVENTIL	256.054.00			1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
8	PULSANTE INIEZIONE ACQUA	WATER INJECTION PUSH BUTTON	POUSSEUR INJECTION EAU	WASSERSPRITZKNOPF	561.039.00			1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
9	EROGATORE	NOZZLE	INJECTEUR	SPRÜHDÜSE	531.036.00			2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
10	SPILA VERDE	GREEN INDICATOR LIGHT	LAMPE TEMON VERTE	GRÜNE KONTROLLLAMPE	963.012.00			1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
11	SPILA ARANCIO	ORANGE INDICATOR LIGHT	LAMPE TEMON ORANGE	ORANGE KONTROLLLAMPE	963.013.00			1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
12	LAMPADA	LAMP	LAMPE	LAMPE	563.004.00			1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
13	CONTATTORE	CONTACTOR	CONTACTEUR	FERNSCHALTER	461.021.00			2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
14	TIMER CICLO	CYCLE TIMER	MINUTERE CYCLE	ZYKLUS-ZEITSCHALTER	961.002.00			1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
15	BULZER	BULZER	SOMMIE	KLINGELTON	256.052.00			1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
16	MICRO PORTA	DOOR MICROSWITCH	MICROINTERRUPTEUR PORTE	TÜRKONTAKT SCHALTER	961.021.00			1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
17	TIMER	TIMER	TIMER	ZEITSCHALTUHR	561.041.00			1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
18	RESISTENZA	HEATING ELEMENT	RESISTANCE	HEIZELEMENT	565.005.00			2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
19	GUARNIZIONE RESISTENZA	HEATING ELEMENT GASKET	JOINT DE LA RESISTENCE	WIDERSTANDDICHTUNG	563.008.00			2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
20	TERMOSTATO SICUREZZA	SAFETY THERMOSTAT	THERMOSTAT DE SECURITE	TEMPERATURBEZUGENZER	561.036.00			1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
21	TERMOSTATO	THERMOSTAT	THERMOSTAT	THERMOSTAT	561.038.00			1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
22	TERMINOMETRO DIGITALE	DIGITAL THERMOMETER	TERMOMETRE DIGITAL	DIGITALES THERMOMETER	561.043.00			-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
23	SONDA TCJ	TCJ PROBE	SONDE TCJ	FÜHLER TCJ	561.044.00			-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
24	MANOVOLA	KNOB	BOUCHON	DREHKNOFF	551.002.00			2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
25	RESISTENZA GRILL	GRILL HEATING ELEMENT	RESISTANCE DU GRILL	HEIZKÖRPER GRILL	565.006.00			-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
26	TIMER GRILL	GRILL TIMER	MINUTERE GRIL	GRILL ZEITUHR	561.042.00			-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
27	MORSETTIERA	TERMINAL BOARD	BORNES	KLEMMENSREIT	663.040.00			1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
28	COPPIA REGGIGRILLIA	TRAY RACK KIT	COUPLE DE PORTE-GRILLES	PAAR EINHÄNGEGESTELL	503.513.40			-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
29	PERNO CERNIERA	JOINT STUD	GOUDON DE LA CHARNIERE	SCHARNIERBOLZEN	541.043.00			1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
30	CERNIERA	JOINT	CHARNIERE	SCHARNIER	256.053.00			2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
31	PORTA	DOOR	PORTE	TÜR	510.060.15			1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
31a	VETRO ESTERNO	OUTER GLASS	VERRE EXTERIEUR	AUßERES GLAS	510.052.15			1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
31b	VETRO INTERNO	INNER GLASS	VERRE INTERIEUR	INNERES GLAS	256.434.00			1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
31c	COPPIA CERNIERE	GASKETS PAIR	COUPLE CHARNIÈRES	SCHARNIERPAAR	564.000.00			1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
31d	MANIGLIA	HANDLE	POIGNEE	HANDGRIF	564.002.00			1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1

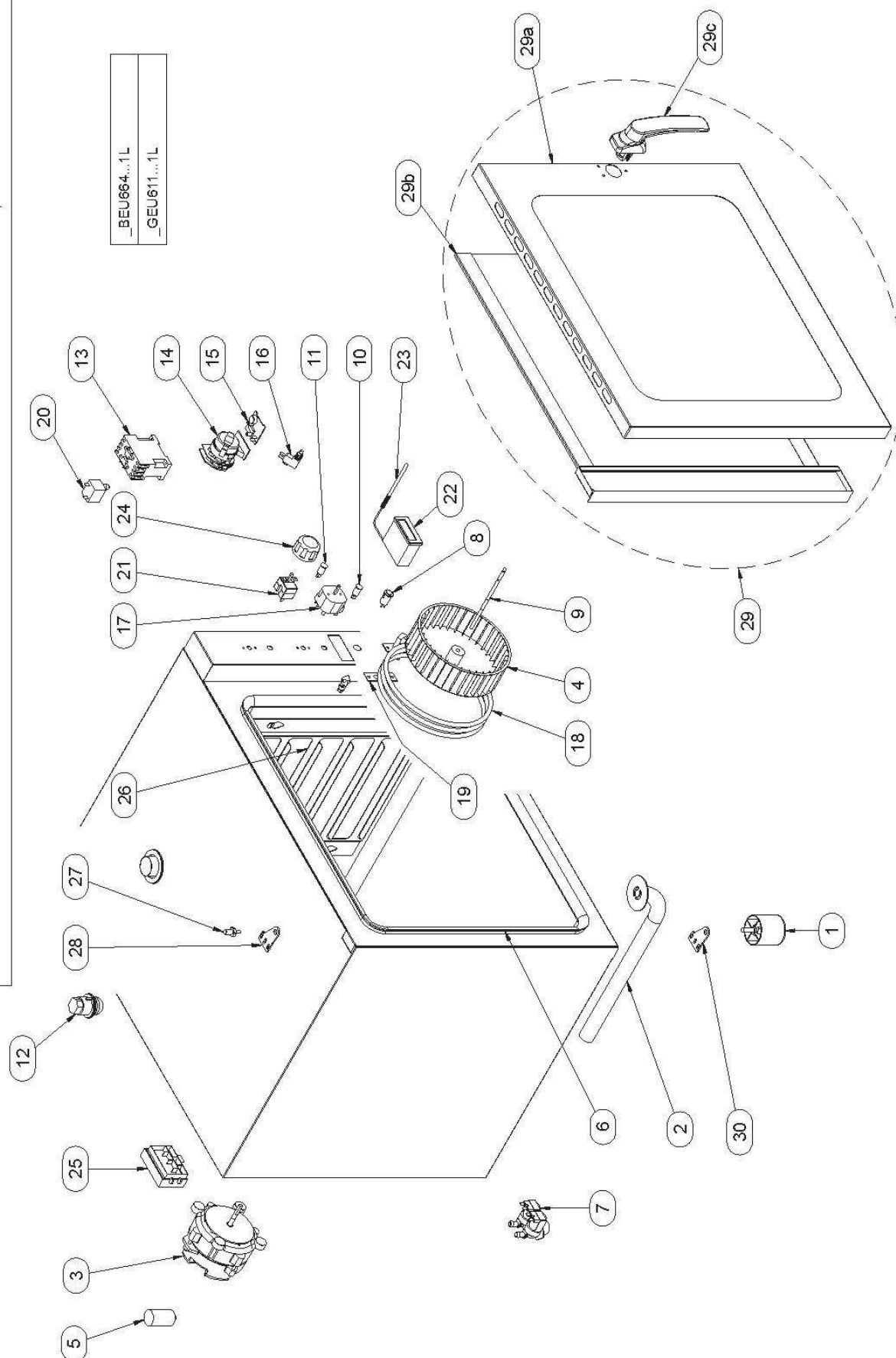
Mod.:		FORNI ELETTRICI VENTILATI ELECTRIC FAN OVENS				cod. / num. 2531600.00 data / date 02/04/2013		NOTE														
POS.	DESCRIZIONE	DESCRIPTION	DENOMINATION	BENENNUNG	COO	Q. tv							CL/BEU443	CL/BEU443S	CL/BEU443S TD	CL/BEU464	CL/BEU464S	CL/BEU464S TD	CL/BEU464/230	CL/BEU464S/230	CL/BEU464/230 TD	CL/BEU464S/230TD
1	PIEDINO	FOOT	PIED	STELLFUSS	551.012.00		4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
2	SCARICO	DRAIN	VIDANGE	ABLAUF	511.101.00		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
3	MOTORE	MOTOR	MOTEUR	MOTOR	964.039.14		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
4	VENTOLA	FAN	VENTILATEUR	LÜFTERRAD	544.016.00		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
5	CONDENSATORE	CONDENSER	CONDENSEUR	KONDENSATOR	564.040.14		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
6	QUARINZIONE	WASHER	QUARTIERE	DICHTUNGSRING	563.005.00		1	1	1	1												
7	ELETTROVALVOLA	SOLENOID VALVE	ELECTROVANNE	ELEKTROVENTIL	553.004.00																	
8	PULSANTE INIEZIONE ACQUA	WATER INJECTION PUSH BUTTON	POUSSEUR INJECTION EAU	WASSERSPRITZKNOPF	561.039.00		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
9	EROGATORE	NOZZLE	INJECTEUR	SPRÜHDÜSE	531.036.00		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
10	SPILA VERDE	GREEN INDICATOR LIGHT	LAMPE TEMON VERTE	GRÜNE KONTROLLLAMPE	963.012.00		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
11	SPILA ARANCIO	ORANGE INDICATOR LIGHT	LAMPE TEMON ORANGE	ORANGE KONTROLLLAMPE	963.013.00		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
12	LAMPADA	LAMP	LAMPE	LAMPE	963.004.00		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
13	CONTATTORE	CONTACTOR	CONTACTEUR	FEINSCHALTER	461.021.00		2	2	2	2										2	2	2
14	TIMER CICLO	CYCLE TIMER	MINUTERE CYCLE	ZYKLUS-ZEITSCHALTER	961.002.00							2	2	2	2							
15	BIZZER	BLOZZER	SCHMERIE	KLINGELTON	561.035.00		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
16	MICRO PORTA	DOOR MICROSWITCH	MICROINTERRUPTEUR PORTE	TÜRKONTAKT SCHALTER	256.052.00		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
17	TIMER	TIMER	TIMER	ZEITSCHALTUHR	961.041.00		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
18	RESISTENZA	HEATING ELEMENT	RESISTANCE	HEIZELEMENT	565.005.00		2	2											2		2	
19	QUARINZIONE RESISTENZA	HEATING ELEMENT GASKET	JOINT DE LA RESISTENCE	WIDERSTANDDICHTUNG	665.003.00							2	2	2	2							
20	TERMOSTATO SICUREZZA	SAFETY THERMOSTAT	THERMOSTAT DE SECURITE	TEMPERATURBEGRENZER	553.008.00		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
21	TERMOSTATO	THERMOSTAT	THERMOSTAT	THERMOSTAT	561.036.00		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
22	TERMOMETRO DIGITALE	DIGITAL THERMOMETER	TERMOMETRE DIGITAL	DIGITALES THERMOMETER	561.038.00		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
23	SONDA TCJ	TCJ PROBE	SONDE TCJ	FÖHLER TCJ	561.043.00		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
24	MANOPOLA	KNOB	BOUTON	DREHKNOPF	561.044.00		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
25	RESISTENZA GRILL	GRILL HEATING ELEMENT	RESISTANCE DU GRILL	HEIZDOEPFER GRILL	551.017.00		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
26	TIMER GRILL	GRILL TIMER	MINUTERE GRILL	GRILL ZEITUHR	565.006.00		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
27	MORSETTERIA	TERMINAL BOARD	BORDES	KLEMMENBRETT	561.042.00		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
28	COPPIA REGGICRIGLIA	TRAY RACK KIT	COUPLE DE PORTE-PLAQUES	PAAR EINHÄNGEGESTELL	663.040.00		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
29	PIERNO CERNIERA	JOINT STUD	GOUJON DE LA CHARNIERE	SCHARNIERBOLZEN	503.514.40		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
30	CERNIERA	JOINT	CHARNIERE	SCHARNIER	541.043.00		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
31	PORTA	DOOR	PORTE	TÜR	256.053.00		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
31a	VIETRO ESTERNO	OUTER GLASS	VERRE EXTERIEUR	ÄUßERES GLAS	510.114.00		1	1	1	1												
31b	VIETRO INTERNO	INNER GLASS	VERRE INTERIEUR	INNERNES GLAS	510.111.00																	
31c	COPPIA CERNIERE	GASKETS PAIR	COUPLE CHARNIERES	SCHARNIERPAAR	256.438.00		1	1	1	1												
31d	MANIGLIA	HANDLE	POIGNEE	HANDGRIFF	256.437.00		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1

Mod./Type:

FORNO ELETTRICO 6T PORTA A BANDIERA ELECTRIC OVEN 6T SWING DOOR

cod./num. 2531399.00

data/date: 05/06/2013



_BEU664...1L
_GEU611...1L

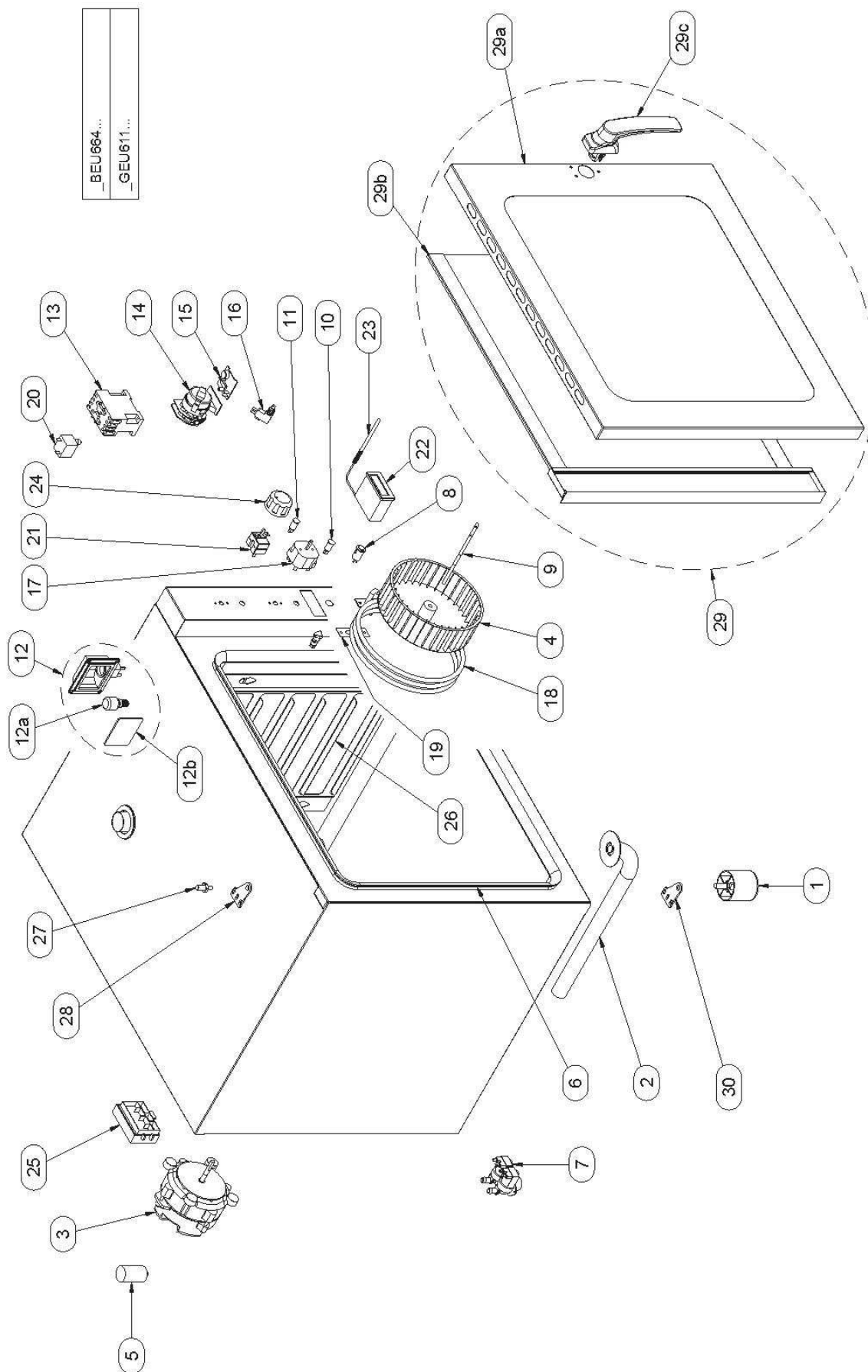
Mod.:	FORNI ELETTRICI VENTILATI ELECTRIC FAN OVENS					cod. / num.		NOTE			
	POS.	DESCRIZIONE	DESCRIPTION	DENOMINATION	BENENNUNG	rifer. / ref.	2531604.00 05/06/2013	CL/BEU64 1L			
								CL/BEU64 1L			
1	PIEDINO		FOOT	PIED	STELLFUSS		551.012.00	4	4	4	4
2	SCARICO		DRAIN	VIDANGE	ABLAUF		511.101.00	-	-	1	1
3	MOTORE		MOTOR	MOTEUR	MOTOR		564.039.14	2	2	2	2
4	VENTOLA		FAN	VENTILATEUR	LUFTERRAD		544.019.00	2	2	2	2
5	CONDENSATORE		CONDENSER	CONDENSEUR	KONDENSATOR		564.040.14	2	2	2	2
6	GUARNIZIONE		WASHER	GUARNITURE	DICHTUNGSRING		553.010.00	1	1	1	1
7	ELETTRICAL VALVE		SOLENOID VALVE	ELECTROVANNE	ELEKTROVENTIL		258.054.00	1	1	1	1
8	PULSANTE INIEZIONE ACQUA		WATER INJECTION PUSH BUTTON	POUSOIR INJECTION EAU	WASSERSPRITZKNOPF		561.039.00	1	1	1	1
9	EROGATORE		NOZZLE	INJECTEUR	SPRÜHDÖSE		531.040.00	2	2	2	2
10	SPIA VERDE		GREEN INDICATOR LIGHT	LAMPE TEMOIN VERTE	GRÜNE KONTROLLLAMPE		963.012.00	1	1	1	1
11	SPIA ARANCIO		ORANGE INDICATOR LIGHT	LAMPE TEMOIN ORANGE	ORANGE KONTROLLLAMPE		963.013.00	1	1	1	1
12	LAMPADA		LAMP	LAMPE	LAMPE		563.004.00	1	1	1	1
13	CONTATTORE		CONTACTOR	CONTACTEUR	FERNSCHALTER		961.002.00	2	2	2	2
14	TIMER CICLO		CYCLE TIMER	MINUTERIE CYCLE	ZYKLUS-ZEITSCHALTER		561.035.00	1	1	1	1
15	BUZZER		BUZZER	SONNERIE	KLINGELTON		258.052.00	1	1	1	1
16	MICRO PORTA		DOOR MICROSWITCH	MICROINTERRUPTEUR PORTE	TUERKONTAKT SCHALTER		961.021.00	1	1	1	1
17	TIMER		TIMER	TIMER	ZEITSCHALTUHR		561.041.00	1	1	1	1
18	RESISTENZA		HEATING ELEMENT	RESISTANCE	HEINZELEMENT		565.008.00	2	2	2	2
19	GUARNIZIONE RESISTENZA		HEATING ELEMENT GASKET	JOINT DE LA RESISTENCE	WIDERSTAND-DICHTUNG		553.008.00	2	2	2	2
20	TERMOSTATO SICUREZZA		SAFETY THERMOSTAT	THERMOSTAT DE SECURITE	TEMPERATURBEGRENZER		561.036.00	1	1	1	1
21	TERMOSTATO		THERMOSTAT	THERMOSTAT	THERMOSTAT		561.038.00	1	1	1	1
22	TERMOMETRO DIGITALE		DIGITAL THERMOMETER	TERMOMETRE DIGITAL	DIGITALES THERMOMETER		561.043.00	-	1	-	1
23	SONDA TCJ		TCJ PROBE	SONDE TCJ	FÜHLER TCJ		561.044.00	-	1	-	1
24	MANOPOLA		KNOB	BOULTON	DREHKNOPF		551.017.00	2	2	2	2
25	MORSETTIERA		TERMINAL BOARD	BORNES	KLEMMENBRETT		663.040.00	1	1	1	1
26	COPPIA REGGIGRIGLIA		TRAY RACK KIT	COUPLE DE PORTE-PLAQUES	PAAR EINHÄNGEGESTELL		503.532.40			1	1
27	PERNO CERNIERA		JOINT STUD	GOUJON DE LA CHARNIERE	SCHARNIERBOLEN		503.531.40	1	1		
28	CERNIERA		JOINT	CHARNIERE	SCHARNIER		256.056.00	1	1	1	1
29	PORTA		DOOR	PORTE	TÜR		510.112.00	1	1	1	1
29a	VETRO ESTERNO		OUTER GLASS	VERRE EXTERIEUR	ÄUßERES GLAS		256.439.00	1	1	1	1
29b	VETRO INTERNO		INNER GLASS	VERRE INTERIEUR	INNERES GLAS		510.087.00	1	1	1	1
29c	MANIGLIA		HANDLE	POIGNEE	HANDGRIFF		584.002.00	1	1	1	1
30	CERNIERA		JOINT	CHARNIERE	SCHARNIER		256.095.00	1	1	1	1

Mod./Type:

FORNO ELETTRICO 6T PORTA A BANDIERA ELECTRIC OVEN 6T SWING DOOR

cod./num. 2532201.00

data/date: 27/04/2015



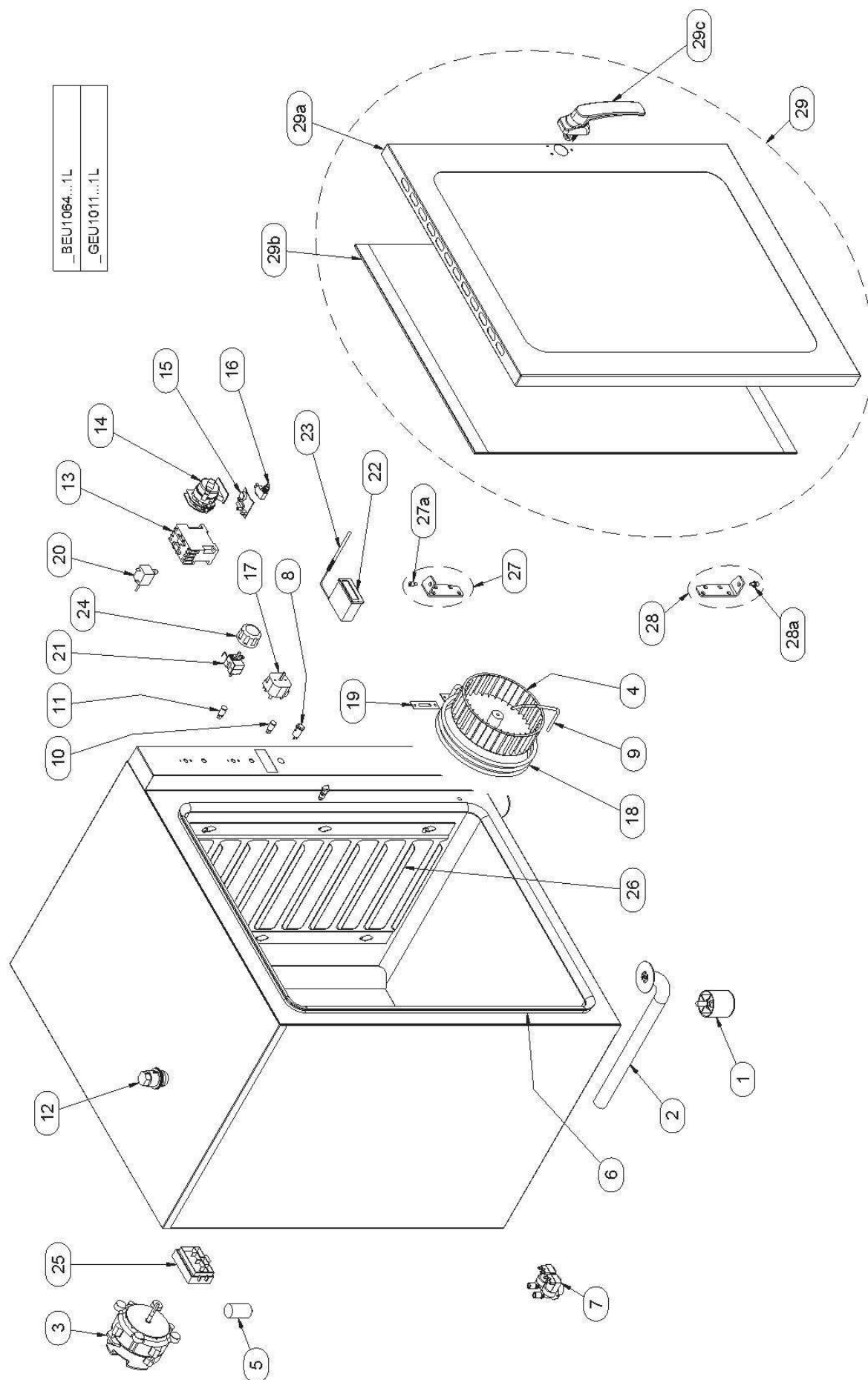
Mod./Type:

FORNO ELETTRICO 10T PORTA A BANDIERA ELECTRIC OVEN 10T SWING DOOR

cod./num. 2531598.00

data/date: 04/10/2013

_BEU1064...1L
_GEU1011...1L



FORNI ELETTRICI VENTILATI ELECTRIC FAN OVENS										cod. / num.		2531599.00		NOTE				
Mod.:											data / date		05/06/2013					
											inf. / ref.		2531598.00					
POS.	DESCRIZIONE	DESCRIPTION	DENOMINATION	BENENNUNG		COD.		BEU1064 1L	BEU1064TD 1L	GEU1011 1L	GEU1011TD 1L							
1	PIEDINO	FOOT	PIED	STELLFUSS		561.012.00		4	4	4	4							
2	SCARICO	DRAIN	VIDANGE			511.101.00		-	-	1	1							
3	MOTORE	MOTOR	MOTEUR			564.039.14		3	3	3	3							
4	VENTOLA	FAN	VENTILATEUR			544.019.00		3	3	3	3							
5	CONDENSATORE	CONDENSER	CONDENSEUR			564.040.14		3	3	3	3							
6	GUARNIZIONE	WASHER	GUARNITURE			553.019.00		1	1	1	1							
7	ELETTROVALVOLA	SOLENOID VALVE	ELECTROVANNE			256.054.00		1	1	1	1							
8	PULSANTE INIEZIONE ACQUA	WATER INJECTION PUSH BUTTON	POUSOIR INJECTION EAU			561.039.00		1	1	1	1							
9	EROGATORE	NOZZLE	INJECTEUR			531.040.00		2	2	2	2							
10	SPILA VERDE	GREEN INDICATOR LIGHT	LAMPE TEMOIN VERTE			963.012.00		1	1	1	1							
11	SPILA ARANCIO	ORANGE INDICATOR LIGHT	LAMPE TEMOIN ORANGE			963.013.00		1	1	1	1							
12	LAMPADA	LAMP	LAMPE			563.004.00		1	1	1	1							
13	CONTATTORE	CONTACTOR	CONTACTEUR			961.002.00		2	2	2	2							
14	TIMER CICLO	CYCLE TIMER	MINUTERE CYCLE			561.035.00		1	1	1	1							
15	BUZZER	BUZZER	SONNERIE			256.052.00		1	1	1	1							
16	MICRO PORTA	DOOR MICRO SWITCH	MICROINTERRUPTEUR PORTE			961.021.00		1	1	1	1							
17	TIMER	TIMER	TIMER			561.041.00		1	1	1	1							
18	RESISTENZA	HEATING ELEMENT	RESISTANCE			565.008.00		3	3	3	3							
19	GUARNIZIONE RESISTENZA	HEATING ELEMENT GASKET	JOINT DE LA RESISTENCE			553.008.00		3	3	3	3							
20	TERMOSTATO SICUREZZA	SAFETY THERMOSTAT	THERMOSTAT DE SECURITE			561.036.00		1	1	1	1							
21	TERMOSTATO	THERMOSTAT	THERMOSTAT			561.038.00		1	1	1	1							
22	TERMOMETRO DIGITALE	DIGITAL THERMOMETER	TERMOMETRE DIGITAL			561.043.00		-	1	-	1							
23	SONDA TCJ	TCJ PROBE	SONDE TCJ			561.044.00		-	1	-	1							
24	MANOPOLA	KNOB	BOUTON			561.002.00		2	2	2	2							
25	MORSETTIERA	TERMINAL BOARD	BORNES			663.040.00		1	1	1	1							
26	COPPIA REGGIGIRIGLIA	TRAY RACK KIT	COUPLE DE PORTE-PLAQUES			503.530.40				1	1							
						503.529.40		1	1									
27	CERNIERA	JOINT	CHARNIERE			256.241.00		1	1	1	1							
27a	PERNO CERNIERA	JOINT STUD	GOUDON DE LA CHARNIERE			541.048.00		1	1	1	1							
28	CERNIERA	JOINT	CHARNIERE			256.242.00		1	1	1	1							
28a	PERNO CERNIERA	JOINT STUD	GOUDON DE LA CHARNIERE			256.430.00		1	1	1	1							
29	PORTA	DOOR	PORTE			510.093.00		1	1	1	1							
29a	VETRO ESTERNO	OUTER GLASS	VERRE EXTERIEUR			256.436.00		1	1	1	1							
29b	VETRO INTERNO	INNER GLASS	VERRE INTERIEUR			510.094.00		1	1	1	1							
29c	MANIGLIA	HANDLE	POIGNEE			584.002.00		1	1	1	1							

Mod.:	FORNI ELETTRICI VENTILATI ELECTRIC FAN OVENS					cod. / num.		2531605.00	NOTE
						data / date		05/06/2013	
						inf. / ref.		2531598.00	
POS.	DESCRIZIONE	DESCRIPTION	DENOMINATION	BENENNING	COD.	CL/BEU1064 1L	CL/BEU1064TD 1L	CL/GEU1011 1L	CL/GEU1011TD 1L
1	PIEDINO	FOOT	PIED	STELLFLUSS	561.012.00	4	4	4	4
2	SCARICO	DRAIN	VIDANGE	ABLAUF	511.101.00	-	-	1	1
3	MOTORE	MOTOR	MOTEUR	MOTOR	564.039.14	3	3	3	3
4	VENTOLA	FAN	VENTILATEUR	LUFTERRAD	544.019.00	3	3	3	3
5	CONDENSATORE	CONDENSER	CONDENSEUR	KONDENSATOR	564.040.14	3	3	3	3
6	GUARNIZIONE	WASHER	GUARNITURE	DICHTUNGSRING	553.019.00	1	1	1	1
7	ELETTROVALVOLA	SOLENIOID VALVE	ELECTROVANNE	ELEKTROVENTIL	256.064.00	1	1	1	1
8	PULSANTE INIEZIONE ACQUA	WATER INJECTION PUSH BUTTON	POUSSOIR INJECTION EAU	WASSERSPRITZKNOPF	561.039.00	1	1	1	1
9	EROGATORE	NOZZLE	INJECTEUR	SPRÜHDÖSE	531.040.00	2	2	2	2
10	SPIA VERDE	GREEN INDICATOR LIGHT	LAMPE TEMOIN VERTE	GRÜNE KONTRÖLLAMPE	963.012.00	1	1	1	1
11	SPIA ARANCIO	ORANGE INDICATOR LIGHT	LAMPE TEMOIN ORANGE	ORANGE KONTRÖLLAMPE	963.013.00	1	1	1	1
12	LAMPADA	LAMP	LAMPE	LAMPE	563.004.00	1	1	1	1
13	CONTATTORE	CONTACTOR	CONTACTEUR	FERNSCHALTER	961.002.00	2	2	2	2
14	TIMER CICLO	CYCLE TIMER	MINUTER CYCLE	ZYKLUS-ZEITSCHALTER	561.035.00	1	1	1	1
15	BIZZER	BUZZER	SONNERIE	KLINGELTON	256.052.00	1	1	1	1
16	MICRO PORTA	DOOR MICROSWITCH	MICROINTERRUPTEUR PORTE	TUERKONTAKT SCHALTER	961.021.00	1	1	1	1
17	TIMER	TIMER	TIMER	ZEITSCHALTUHR	561.041.00	1	1	1	1
18	RESISTENZA	HEATING ELEMENT	RESISTANCE	HEIZELEMENT	565.008.00	3	3	3	3
19	GUARNIZIONE RESISTENZA	HEATING ELEMENT GASKET	JOINT DE LA RESISTENCE	WIDERSTAND-DICHTUNG	553.008.00	3	3	3	3
20	TERMOSTATO SICUREZZA	SAFETY THERMOSTAT	THERMOSTAT DE SECURITE	TEMPERATURSICHERHEIT	561.036.00	1	1	1	1
21	TERMOSTATO	THERMOSTAT	THERMOSTAT	THERMOSTAT	561.038.00	1	1	1	1
22	TERMOMETRO DIGITALE	DIGITAL THERMOMETER	TERMOMETRE DIGITAL	DIGITALES THERMOMETER	561.043.00	-	1	-	1
23	SONDA TCJ	TCJ PROBE	SONDE TCJ	FÜHLER TCJ	561.044.00	-	1	-	1
24	MANOPOLA	KNOB	BOULTON	DREHKNOPPE	561.017.00	2	2	2	2
25	MORSETTIERA	TERMINAL BOARD	BORNES	KLEMMENBRETT	663.040.00	1	1	1	1
26	COPIA REGGIRIGLIA	TRAY RACK KIT	COUPLE DE PORTE-PLAQUES	PAAR EINHÄNGEGESTELL	503.530.40			1	1
27	CERNIERA	JOINT	CHARNIERE	SCHARNIER	503.529.40	1	1		
27a	PERNO CERNIERA	JOINT STUD	GOUJON DE LA CHARNIERE	SCHARNIERBOLZEN	256.241.00	1	1	1	1
28	CERNIERA	JOINT	CHARNIERE	SCHARNIER	541.048.00	1	1	1	1
28a	PERNO CERNIERA	JOINT STUD	GOUJON DE LA CHARNIERE	SCHARNIERBOLZEN	256.242.00	1	1	1	1
28b	PORTA	DOOR	PORTE	TÜR	256.430.00	1	1	1	1
29a	VETRO ESTERNO	OUTER GLASS	VERRE EXTERIEUR	AUßERES GLAS	510.113.00	1	1	1	1
29b	VETRO INTERNO	INNER GLASS	VERRE INTERIEUR	INNERES GLAS	256.440.00	1	1	1	1
29c	MANIGLIA	HANDLE	POIGNEE	HANDGRIFF	510.094.00	1	1	1	1
29d					584.002.00	1	1	1	1

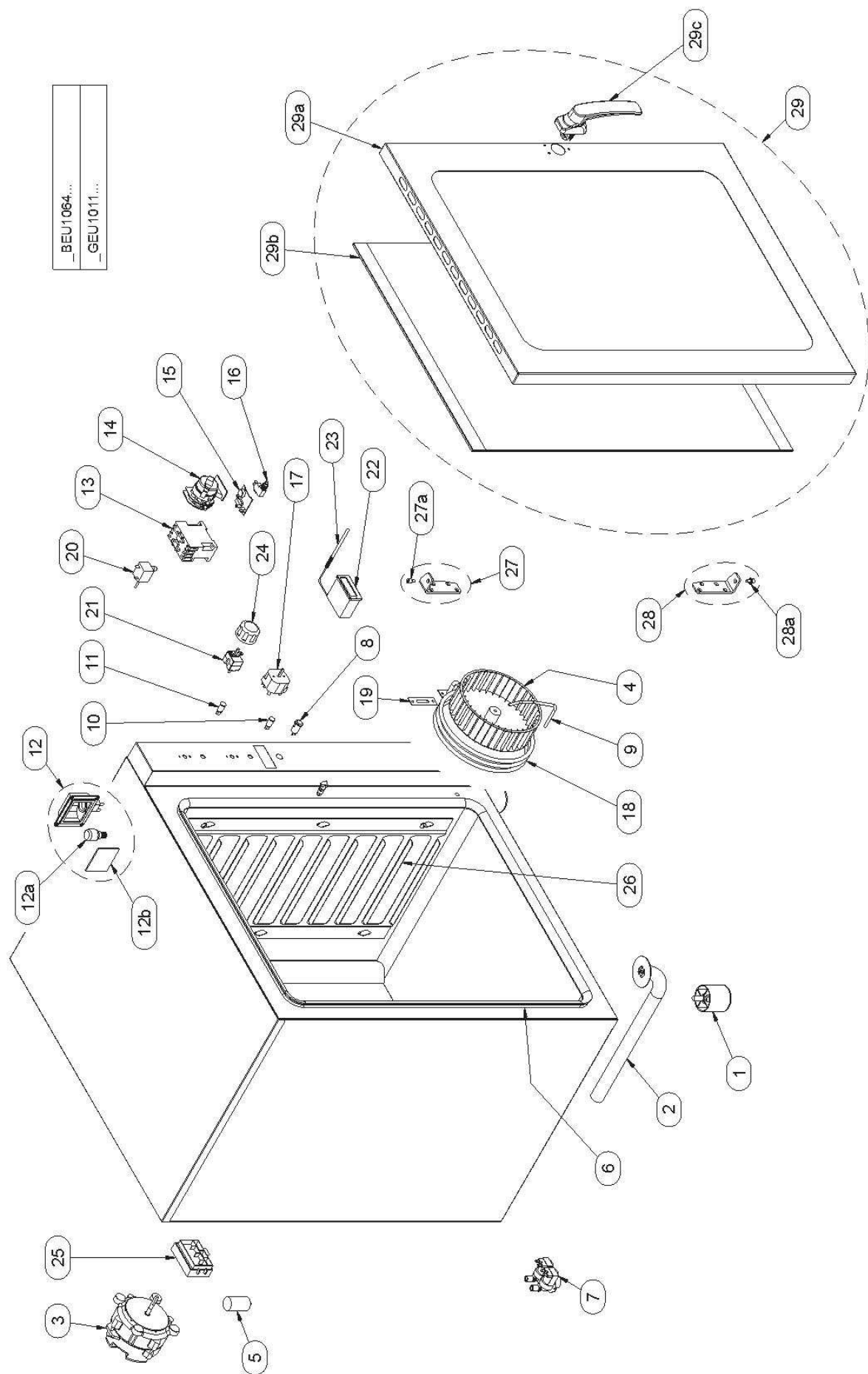
cod./num. 2532203.00

FORNO ELETTRICO 10T PORTA A BANDIERA
ELECTRIC OVEN 10T SWING DOOR

Mod./Type:

data/date: 27/04/2015

_BEU1064...
_GEU1011...



Mod.:	FORNI ELETTRICI VENTILATI ELECTRIC FAN OVENS										cod. / num.		2532204.00		NOTE
											data / date		27/04/2015		
											nt. / ref.		2532203.00		
POS.	DESCRIZIONE	DESCRIPTION	DENOMINATION	BENENNUNG	COD.	BEU1064	BEU1064TD	GEU1011	GEU1011TD	Q.ty					
1	PIEDINO		FOOT	PIED	STELLFUSS	551.012.00	4	4	4	4					
2	SCARICO		DRAIN	VIDANGE	ABLAUF	511.101.00	-	-	1	1					
3	MOTORE		MOTOR	MOTEUR	MOTOR	584.039.14	3	3	3	3					
4	VENTOLA		FAN	VENTILATEUR	LÜFTERRAD	544.019.00	3	3	3	3					
5	CONDENSATORE		CONDENSER	CONDENSEUR	KONDENSATOR	584.040.14	3	3	3	3					
6	GUARNIZIONE		WASHER	GUARNITURE	DICHTUNGSRING	553.019.00	1	1	1	1					
7	ELETTROVALVOLA		SOLENOID VALVE	ELECTROVANNE	ELEKTROVENTIL	258.054.00	1	1	1	1					
8	PULSANTE INIEZIONE ACQUA		WATER INJECTION PUSH BUTTON	POUSOIR INJECTION EAU	WASSERSPRITZKNOPF	581.039.00	1	1	1	1					
9	EROGATORE		NOZZLE	INJECTEUR	SPRÜHDÖSE	531.040.00	2	2	2	2					
10	SPIA VERDE		GREEN INDICATOR LIGHT	LAMPE TEMOIN VERTE	GRÜNE KONTROLLAMPE	983.012.00	1	1	1	1					
11	SPIA ARANCIO		ORANGE INDICATOR LIGHT	LAMPE TEMOIN ORANGE	ORANGE KONTROLLAMPE	983.013.00	1	1	1	1					
12	LAMPADA FORNO		OVEN LIGHT	LAMPE DU FOUR	BACKOFENLAMPE	258.258.00	2	2	2	2					
12a	LAMPADA		LAMP	LAMPE	LAMPE	583.009.00	2	2	2	2					
12b	VETRO		GLASS	VERRE	GLAS	555.025.00	2	2	2	2					
13	CONTATTORE		CONTACTOR	CONTACTEUR	FERNSCHALTER	981.002.00	2	2	2	2					
14	TIMER CICLO		CYCLE TIMER	MINUTERIE CYCLE	ZYKLUS-ZEITSCHALTER	581.035.00	1	1	1	1					
15	BUZZER		BUZZER	SONNERIE	KLINGELTON	258.052.00	1	1	1	1					
16	MICRO PORTA		DOOR MICROSWITCH	MICROINTERRUPTEUR PORTE	TUERKONTAKT SCHALTER	981.021.00	1	1	1	1					
17	TIMER		TIMER	TIMER	ZEITSCHALTUHR	581.041.00	1	1	1	1					
18	RESISTENZA		HEATING ELEMENT	RESISTANCE	HEIZELEMENT	585.008.00	3	3	3	3					
19	GUARNIZIONE RESISTENZA		HEATING ELEMENT GASKET	JOINT DE LA RESISTENCE	WIDERSTAND-DICHTUNG	553.008.00	3	3	3	3					
20	THERMOSTATO SICUREZZA		SAFETY THERMOSTAT	THERMOSTAT DE SECURITE	TEMPERATURBEGRENZER	581.038.00	1	1	1	1					
21	THERMOSTATO		THERMOSTAT	THERMOSTAT	THERMOSTAT	581.038.00	1	1	1	1					
22	TERMOMETRO DIGITALE		DIGITAL THERMOMETER	TERMOMETRE DIGITAL	DIGITALES THERMOMETER	581.043.00	-	1	-	1					
23	SONDA TCJ		TCJ PROBE	SONDE TCJ	FÜHLER TCJ	581.044.00	-	1	-	1					
24	MANOPOLA		KNOB	BOUTON	DREHKNOPF	551.002.00	2	2	2	2					
25	MORSETTIERA		TERMINAL BOARD	BORNES	KLEMMENBRETT	883.040.00	1	1	1	1					
26	COPPIA REGGIGIGLIA		TRAY RACK KIT	COUPLE DE PORTE-PLAQUES	PAAR EINHÄNGEGESTELL	503.530.40			1	1					
27	GERNIERA		JOINT	CHARNIERE	SCHARNIER	503.529.40	1	1							
27a	PERNO GERNIERA		JOINT STUD	GOUDON DE LA CHARNIERE	SCHARNIERBOLZEN	258.241.00	1	1	1	1					
28	GERNIERA		JOINT	CHARNIERE	SCHARNIER	541.048.00	1	1	1	1					
28a	PERNO GERNIERA		JOINT STUD	GOUDON DE LA CHARNIERE	SCHARNIERBOLZEN	258.242.00	1	1	1	1					
29	PORTA		DOOR	PORTE	TÜR	258.430.00	1	1	1	1					
29a	VETRO ESTERNO		OUTER GLASS	VERRE EXTERIEUR	ÄUßERES GLAS	510.083.00	1	1	1	1					
29b	VETRO INTERNO		INNER GLASS	VERRE INTERIEUR	INNERES GLAS	258.438.00	1	1	1	1					
29c	MANIGLIA		HANDLE	POIGNEE	HANDGRIFF	510.084.00	1	1	1	1					
						584.002.00	1	1	1	1					

**X. DICHIARAZIONE CE - EC DECLARATION - DIRECTIVE CE - CE-ERKLÄRUNG - DECLARACIÓN "CE" -
DECLARAÇÃO CE - CE-VERKLARING**

**DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'
DECLARATION OF CONFORMITY**

N° 252.385.00

In accordo con la Direttiva Bassa Tensione 2006/95/CE, con la direttiva 2004/108/CE (Compatibilità Elettromagnetica), con la direttiva 2006/42/CE (Direttiva Macchine) dichiariamo quanto segue:
According to the Low Voltage Directive 2006/95/CE, the EMC Directive 2004/108/CE, the Directive Machinery 2006/42/CE hereby declares that:

Tipo di apparecchio - Type of equipment	: FORNIELETTRICI ELECTRIC OVENS			
Modello - Type designation:	...BER443ECO	...BERU443ECO	...BER443S ECO	...BERU443S ECO
	...BER443	...BERU443	...BER443S	...BERU443S
	...BERU464	...BERU464S	...BERU464TD	...BERU464S TD
	...BERU464PW	...BERU464S PW	...BERU464PW TD	...BERU464S PW TD
	...BERU364	...BERU364TD		
	...BEU443	...BEU443S	...BEU443TD	...BEU443S TD
	...BEU464	...BEU464S	...BEU464TD	...BEU464S TD
	...BEU464/230	...BEU464S/230	...BEU464/230 TD	...BEU464S/230 TD
	...BEU664	...BEU664TD	...BEU664 IL	...BEU664TD IL
	...BEU1064	...BEU1064TD	...BEU1064 IL	...BEU1064TD IL
	...GER423ECO	...GERU423ECO	...GER423S ECO	...GERU423S ECO
	...GER423	...GERU423	...GER423S	...GERU423S
	...GERU411	...GERU411S	...GERU411TD	...GERU411S TD
	...GERU411PW	...GERU411S PW	...GERU411 PW TD	...GERU411S PW TD
	...GERU311	...GERU311TD		
	...GEU423	...GEU423S	...GEU423TD	...GEU423S TD
	...GEU411	...GEU411S	...GEU411TD	...GEU411S TD
	...GEU411/230	...GEU411S/230	...GEU411/230 TD	...GEU411S/230 TD
	...GEU611	...GEU611TD	...GEU611 IL	...GEU611TD IL
	...GEU1011	...GEU1011TD	...GEU1011 IL	...GEU1011TD IL
Costruttore - Manufacture	: P.I. IT 04414900268			

Le norme armonizzate o le specifiche tecniche (designazioni) che sono state applicate in accordo con le regole della buona arte in materia di sicurezza in vigore nella CEE sono:
The harmonised standards or technical specifications applied following the correct safety rules in force in the EC are as follows:

EN 55014
EN 61000 - 4.2 / 4.4 / 4.11 / 4.5 / 4.6 / 3.3 / 3.2
EN 60335-2-42

**Informazioni ulteriori
Additional information**

In qualità di costruttore e/o rappresentante autorizzato della società all'interno della CEE, si dichiara sotto la propria responsabilità che gli apparecchi sono conformi alle esigenze essenziali previste dalle Direttive su menzionate.
As the manufacturer's authorised representative established within EEC, we declare under our sole responsibility that the equipment follows the provisions of the Directives stated above.

Data e luogo di emissione
Date and place of issue

28/04/2015 SAN VENDEMIANO

Nome e firma di persona autorizzata
Name and signature of authorised person

Amministratore Delegato

(Posizione in azienda - Certification position)

P.I. IT 04414900268

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'
DECLARATION OF CONFORMITY



N° 252.407.00

In accordo con la Direttiva Bassa Tensione **2006/95/CE**, con la direttiva **2004/108/CE** (Compatibilità Elettromagnetica), con la direttiva **2006/42/CE** (Direttiva Macchine) dichiariamo quanto segue:
According to the Low Voltage Directive **2006/95/CE**, the EMC Directive **2004/108/CE**, the Directive Machinery **2006/42/CE** hereby declares that:

Tipo di apparecchio -- *Type of equipment* : **FORNI ELETTRICI**
ELECTRIC OVENS

Modello -- *Type designation* **BKER433S BKERU644 BCKEU644**

Costruttore -- *Manufacture* : **P.I. IT 04414900268**

Le norme armonizzate o le specifiche tecniche (designazioni) che sono state applicate in accordo con le regole della buona arte in materia di sicurezza in vigore nella CEE sono:
The harmonised standards or technical specifications applied following the correct safety rules in force in the EC are as follows:

EN 55014
EN 61000 - 4.2 / 4.4 / 4.11 / 4.5 / 4.6 / 3.3 / 3.2
EN 60335-2-42

Informazioni ulteriori
Additional information

In qualità di costruttore e/o rappresentante autorizzato della società all'interno della CEE, si dichiara sotto la propria responsabilità che gli apparecchi sono conformi alle esigenze essenziali previste dalle Direttive su menzionate.
As the manufacturer's authorised representative established within EEC, we declare under our sole responsibility that the equipment follows the provisions of the Directives stated above.

Data e luogo di emissione
Date and place of issue

13/05/2013 SAN VENDEMIANO

Nome e firma di persona autorizzata
Name and signature of authorised person

Amministratore Delegato
ROBERTO BALLARIN

(Posizione in azienda - Clarification position)