



IT	FORNI ELETTRICI VENTILATI Installazione – Uso - Manutenzione
GB	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



MOD.			
BER443ECO BER443 BERU443 BER443S BERU443S BERU464 BERU464S BERU464TD BKER433S BKERU644	BEU443 BERU364 BEU464 BEU464/230 BEU464/230TD BEU664 BEU664TD BCKEU644	GER423ECO GER423	GEU423 GEU423S GEU411 GEU411S GEU411/230 GEU411S/230 GEU611

Doc.n°	252.388.00
Edition	03

IT - INSTALLAZIONE - USO - MANUTENZIONE	4
1. AVVERTENZE GENERALI	4
2. ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE	5
3. ISTRUZIONI PER L'USO.....	7
4. ISTRUZIONI PER LA PULIZIA	8
5. ISTRUZIONI PER LA MANUTENZIONE	8
EN - INSTALLATION – USE - MAINTENANCE	10
1. GENERAL PRESCRIPTIONS	10
2. INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION	11
3. INSTRUCTIONS FOR USE	13
4. INSTRUCTIONS FOR CLEANING	14
5. INSTRUCTIONS FOR MAINTENANCE	14
FR - INSTALLATION – EMPLOI - ENTRETIEN	16
1. AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX.....	16
2. INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION	17
3. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION	19
4. INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE	20
5. INSTRUCTIONS POUR L'ENTRETIEN	20
DE - INSTALLATION – GEBRAUCH - WARTUNG.....	22
1. ALLGEMEINE HINWEISE	22
2. INSTALLATIONSANLEITUNGEN	23
3. BEDIENUNGSANWEISUNGEN	25
4. REINIGUNGSANLEITUNGEN	26
5. WARTUNGSANLEITUNGEN	26
ES - INSTALACIÓN – USO MANTENIMIENTO	28
1. ADVERTENCIAS GENERALES	28
2. INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN	29
3. INSTRUCCIONES DE USO	31
4. ADVERTENCIAS PARA LA LIMPIEZA	32
5. INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO	32
PT - INSTALAÇÃO - UTILIZAÇÃO - MANUTENÇÃO.....	34
1. ADVERTÊNCIAS GERAIS	34
2. INSTRUÇÕES PARA A INSTALAÇÃO	35
3. INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO	37
4. INSTRUÇÕES PARA A LIMPEZA	38
5. INSTRUÇÕES PARA A MANUTENÇÃO	38
SCHEMI DI INSTALLAZIONE – INSTALLATIONS PLAN - INSTALLATION DIAGRAM – SCHEMA D’INSTALLATION – ESQUEMA DE INSTALACION – INSTALLATIESCHEMA	40
PANNELLO DI CONTROLLO - CONTROL PANELS - PANNEAU DE CONTROLE - PANEL DE CONTROL - SCHALTBRETT.....	45
DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - DATOS TECNICOS DATI TECNICI APPARECCHIATURE ELETTRICHE - TECHNISCHE DATEN ELEKTROGERATE - TECHNICAL DATA OF ELECTRIC APPLIANCES - CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES DES APPAREILS ELECTRIQUES - DATOS TÉCNICOS DE LOS EQUIPOS ELÉCTRICOS - TECHNICHE GEGEVENS ELEKTRISCHE APPARATEN	46
DICHIARAZIONE CE - EC DECLARATION - CE-ERKLÄRUNG - DIRECTIVE CE - DECLARAÇÃO CE.....	52
DISEGNI ESPLOSI – EXPLODED – EXPLOSER – EXPLOTADO - EXPLODIERTE.....	54

IT - INSTALLAZIONE - USO - MANUTENZIONE

1. 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.

E'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 perchè 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

E'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.

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.

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.

2. ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

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.

NORME E LEGGI DI RIFERIMENTO

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

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.

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.

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.

E'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.

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.

3. ISTRUZIONI PER L'USO

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.

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.

4. ISTRUZIONI PER LA PULIZIA

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.

5. ISTRUZIONI PER LA MANUTENZIONE

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.

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.

COMPONENTI PRINCIPALI

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

EN - INSTALLATION – USE - MAINTENANCE

1. 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 flammable 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.



IMPORTANT !

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.

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.

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.

2. INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION

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.

REFERENCE STANDARDS AND LAWS

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

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.

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.

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.

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

3. INSTRUCTIONS FOR USE

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 flammable 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.

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.

4. INSTRUCTIONS FOR CLEANING

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.

5. INSTRUCTIONS FOR MAINTENANCE

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.

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.
- For assembly, proceed in reverse order.

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.
- For assembly, proceed in reverse order.

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

1. 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.

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.

2. INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

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.

NORMES ET TEXTES DE LOI DE RÉFÉRENCE

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

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.

MISE EN PLACE

Les dimensions de l'appareil et la position des raccordements 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.

RACCORDEMENTS

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

Branchement 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

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

3. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION

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 dus 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.

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.

4. INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE

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.

5. INSTRUCTIONS POUR L'ENTRETIEN

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.

REEMPLACEMENT 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.
- Démonter et remplacer le composant.
- Remonter toutes les pièces.
- Effectuer dans l'ordre inverse les opérations de démontage.

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

- Ouvrez la porte.
- Retirez l'emballage.
- Retirez le panneau intérieur.
- Démonter et remplacer le composant.
- Remonter toutes les pièces.
- Effectuer dans l'ordre inverse les opérations de démontage.

PIÈCES PRINCIPALES

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

DE - INSTALLATION – GEBRAUCH - WARTUNG

1. ALLGEMEINE HINWEISE



Lesen Sie diese Anleitung aufmerksam durch. Sie enthält wichtige Hinweise zur Installation, 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 entflammaren 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 Abfl ussöffnungen 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.

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.

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.

2. INSTALLATIONSANLEITUNG N

HINWEISE FÜR DEN INSTALLATIONSTECHNIKER



Lesen Sie diese Anleitung aufmerksam durch. Sie enthält wichtige Hinweise zur Installation, 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 Abflusöffnungen nicht.

Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Gerätekomponenten vor.

BEZUGSNORMEN UND -GESETZE

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

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.

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.

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 Ablaufvorrichtung 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

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

3. BEDIENUNGSANWEISUNG N

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 Gerät 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 entflamm-
baren 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 Ge-rätekomponenten 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.

STILLSTANDZEITEN

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

- Reinigen Sie das Gerät gründlich.
- Wischen Sie sämtliche Edelstahlf lächen 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.

4. REINIGUNGSANLEITUNGEN

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.

5. WARTUNGSANLEITUNGEN

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

Gerätekomponenten 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 heizt nicht.

Mögliche Ursachen:

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

Die Heizleistung lässt sich nicht regulieren.

Mögliche Ursachen:

- Der Thermostat des Temperaturreglers ist defekt.

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.
- Das Teil ausbauen und ersetzen.
- Bringen Sie alle Teile.
- In umgekehrter Reihenfolge wie beim Ausbau vorgehen.

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

- Öffnen Sie die Tür.
- Entfernen Sie die Verpackung.

- Entfernen Sie die innere Platte.
- Das Teil ausbauen und ersetzen.
- Bringen Sie alle Teile.
- In umgekehrter Reihenfolge wie beim Ausbau vorgehen.

HAUPTKOMPONENTEN

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

ES - INSTALACIÓN – USO MANTENIMIENTO

1. 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 inflamable 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.

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.

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.

2. INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

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.

NORMAS Y LEYES DE REFERENCIA

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

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.

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.

CONEXIONES

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

Conexión de suministro 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

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

3. INSTRUCCIONES DE USO

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 su 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 inflamable 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.

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 utilizarlo.
- Hacer funcionar los equipos eléctricos a la temperatura mínima durante una hora como mínimo.

4. ADVERTENCIAS PARA LA LIMPIEZA

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.

5. INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO

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.

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.
- Desmontar y sustituir el componente.
- Vuelva a colocar todas las piezas.
- Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

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

- Abra la puerta.
- Quite la envoltura.
- Retire el panel interior.
- Desmontar y sustituir el componente.
- Vuelva a colocar todas las piezas.
- Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

COMPONENTES PRINCIPALES

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

PT - INSTALAÇÃO - UTILIZAÇÃO - MANUTENÇÃO

1. 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:

- Movimento 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.

DESMANTELAMENTO DA EMBALAGEM E DO APARELHO

EMBALAGEM

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.

Não o elimine no ambiente.

DISPOSITIVOS DE SEGURANÇA E CONTROLO

TERMOSTATO DE SEGURANÇA



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.

2. INSTRUÇÕES PARA A INSTALAÇÃO

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.

NORMAS E LEIS DE REFERÊNCIA

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

DESEMBALAMENTO

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

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.

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.

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.

3. INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

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.

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.

4. INSTRUÇÕES PARA A LIMPEZA

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.

A utilização de materiais não adequados poderá resultar na corrosão de componentes do forno.

Não lave o aparelho com jactos de água directos.

5. INSTRUÇÕES PARA A MANUTENÇÃO

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.

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.

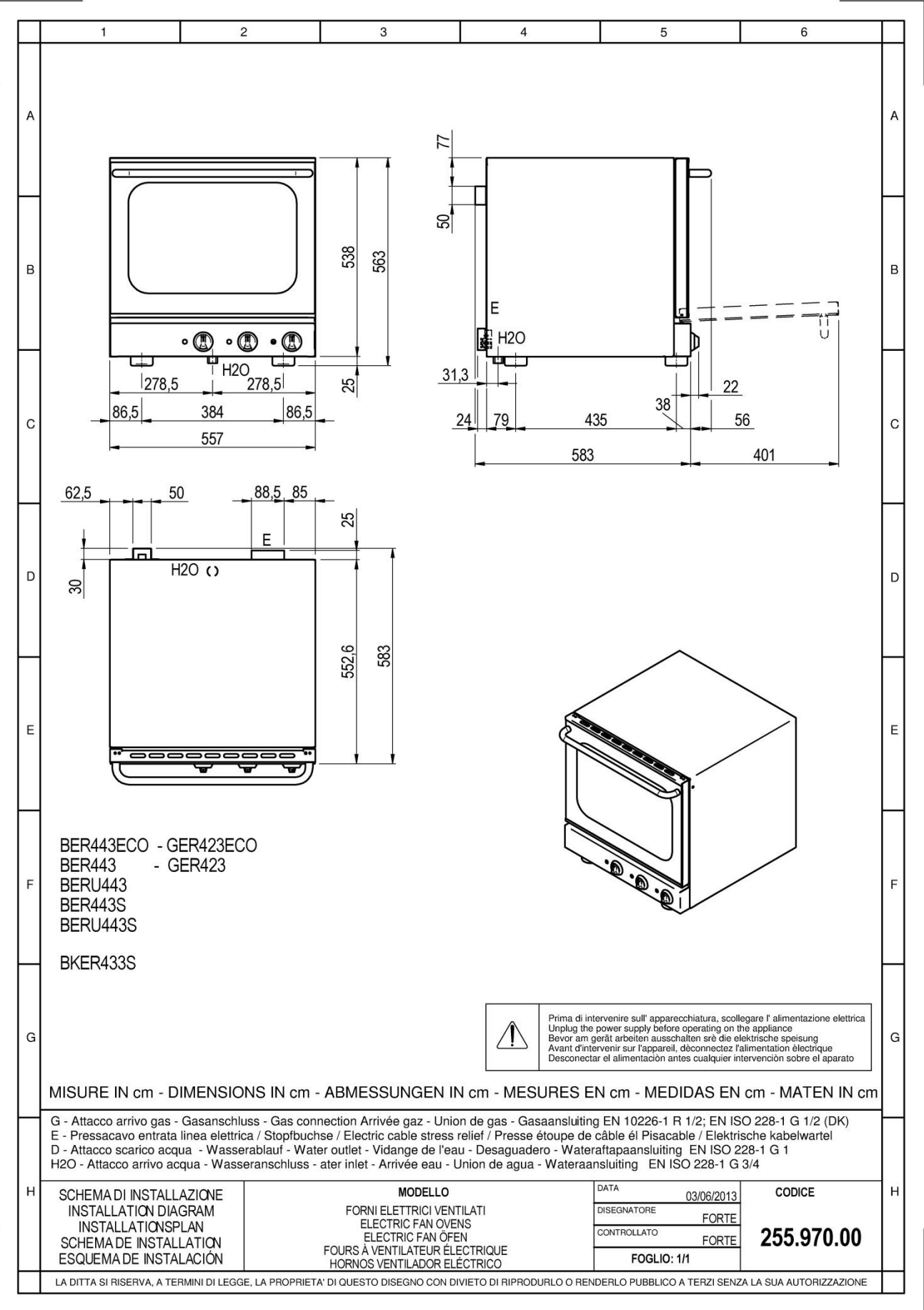
Substituição do termostato de trabalho, do termostato de segurança, do motor, temporizador e indicadores luminosos

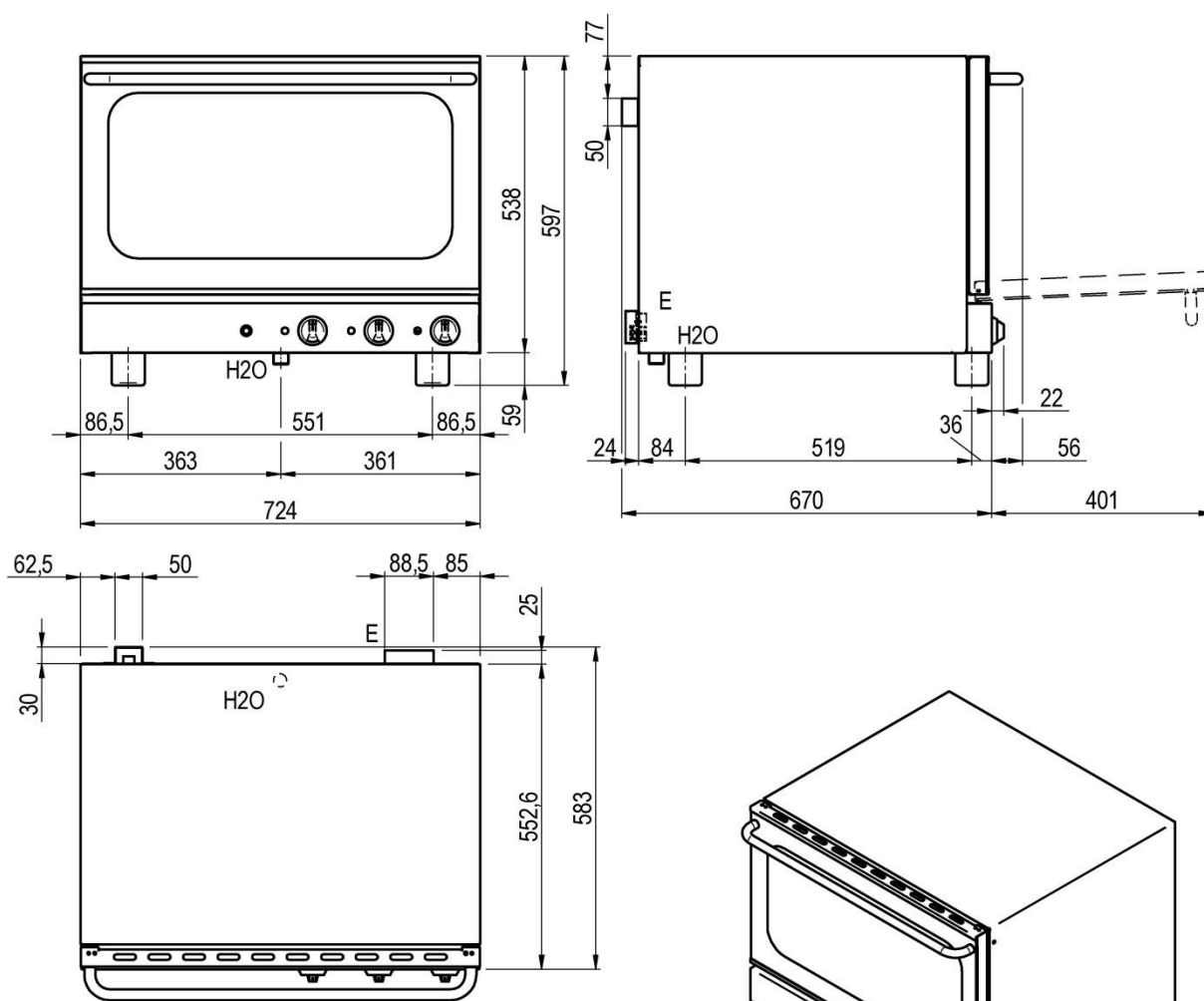
- Abra a porta.
- Desmonte o invólucro.
- Desmonte o painel interno.
- Desmonte e substitua o componente.
- Volte a montar todas as peças.
- Siga, por ordem inversa, a sequência utilizada para a sua desmontagem.

COMPONENTES PRINCIPAIS

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

SCHEMI DI INSTALLAZIONE – INSTALLATIONS PLAN - INSTALLATION DIAGRAM – SCHEMA
D’INSTALLATION – ESQUEMA DE INSTALACION – INSTALLATIESCHEMA





BERU464
BERU464S
BERU464TD

BKERU644

 Prima di intervenire sull'apparecchiatura, scollegare l'alimentazione elettrica
Unplug the power supply before operating on the appliance
Bevor am gerät arbeiten ausschalten srè die elektrishe 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 él 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

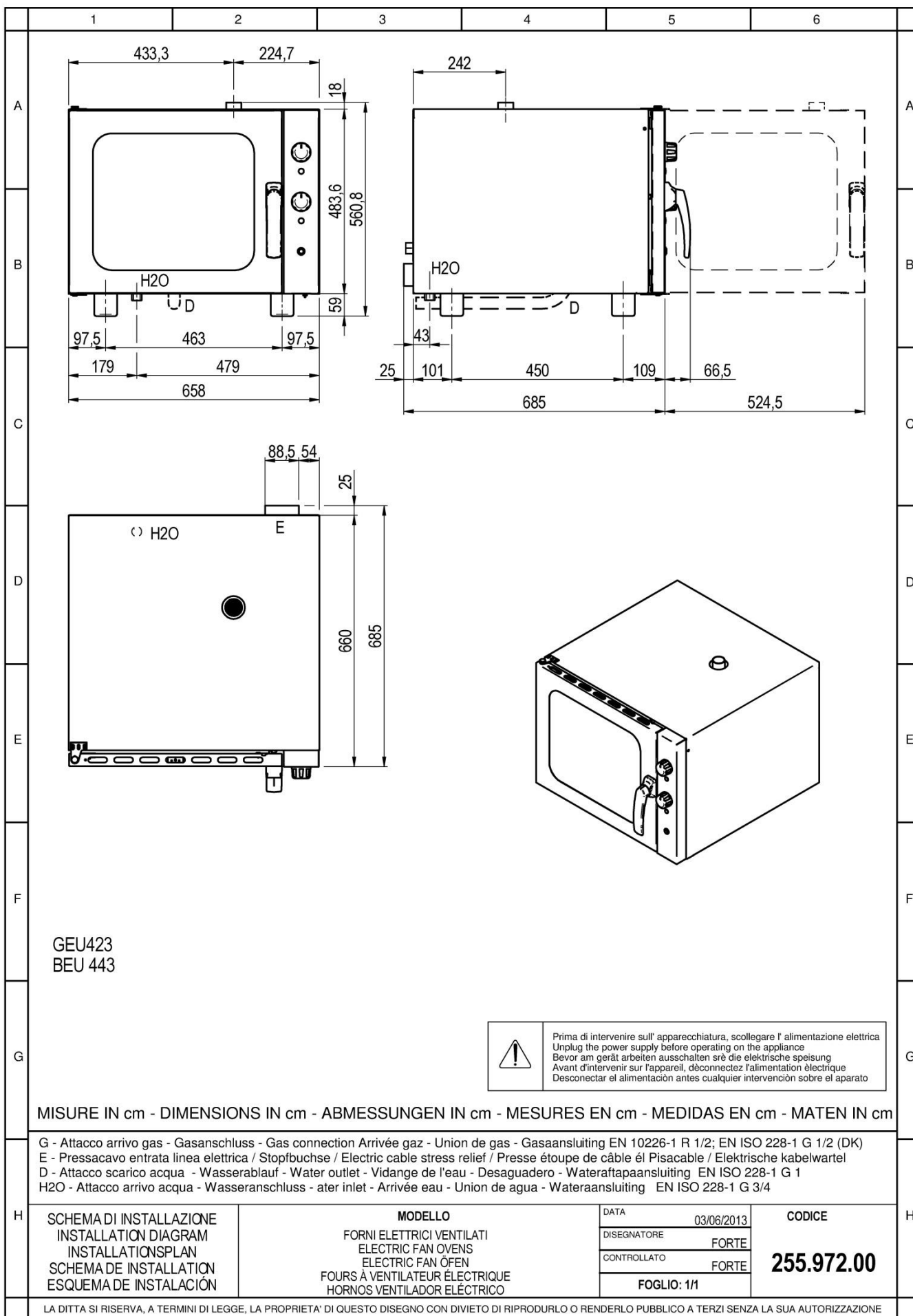
MODELLO
FORNI ELETTRICI VENTILATI
ELECTRIC FAN OVENS
ELECTRIC FAN OFEN
FOURS A VENTILATEUR ÉLECTRIQUE
HORNOS VENTILADOR ELÉCTRICO

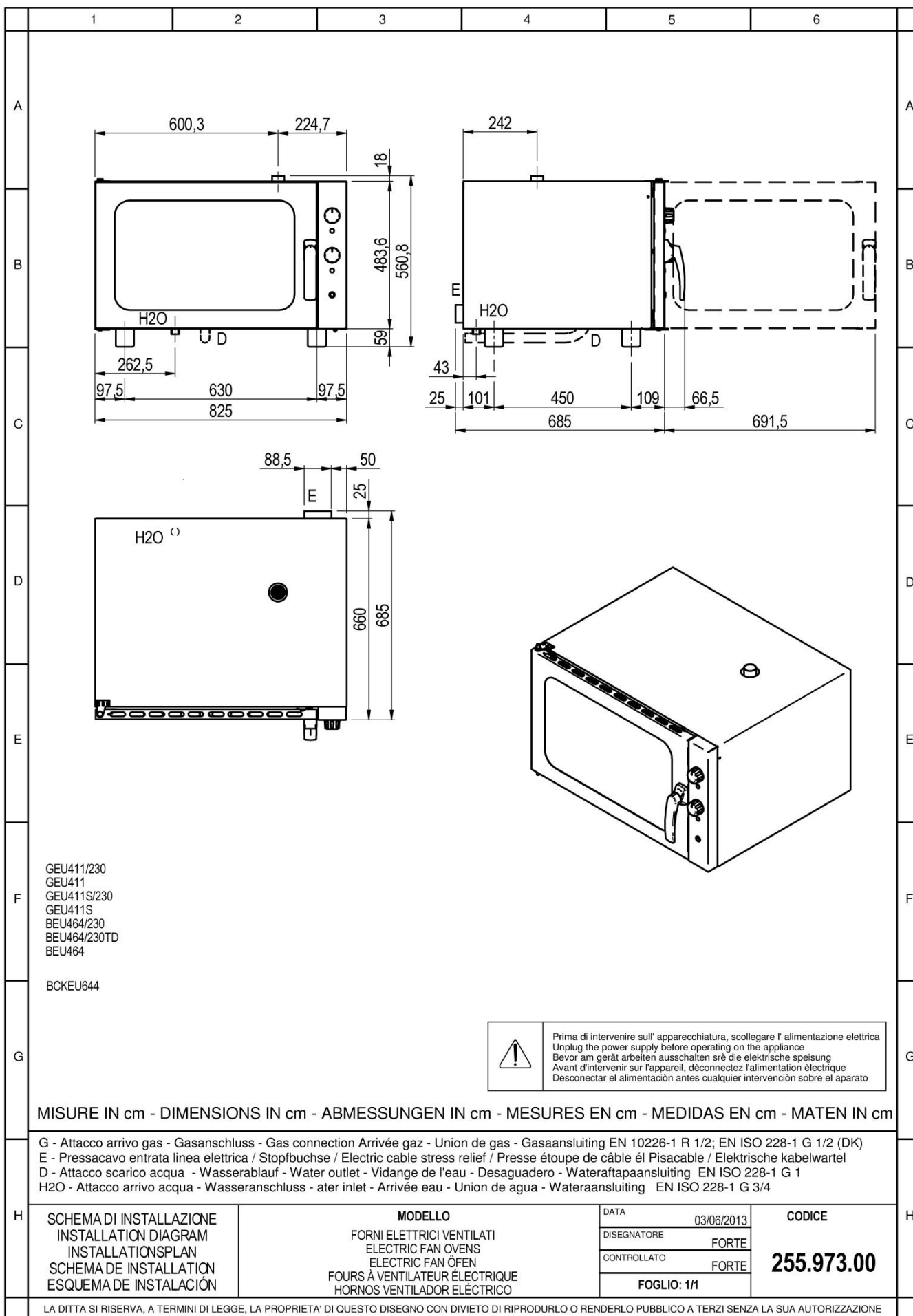
DATA 03/06/2013
DISEGNATORE FORTE
CONTROLLATO FORTE
FOGLIO: 1/1

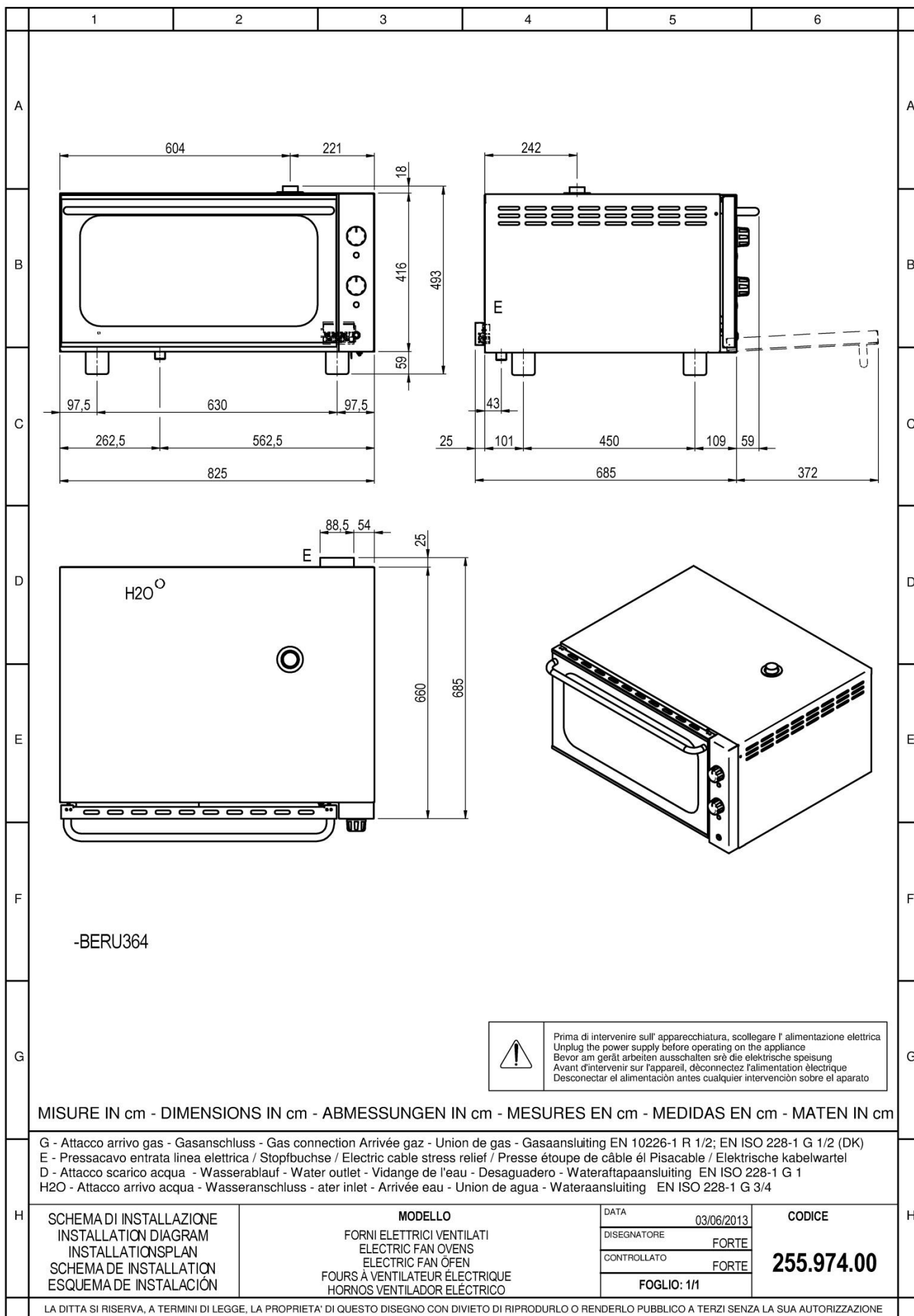
CODICE

255.971.00

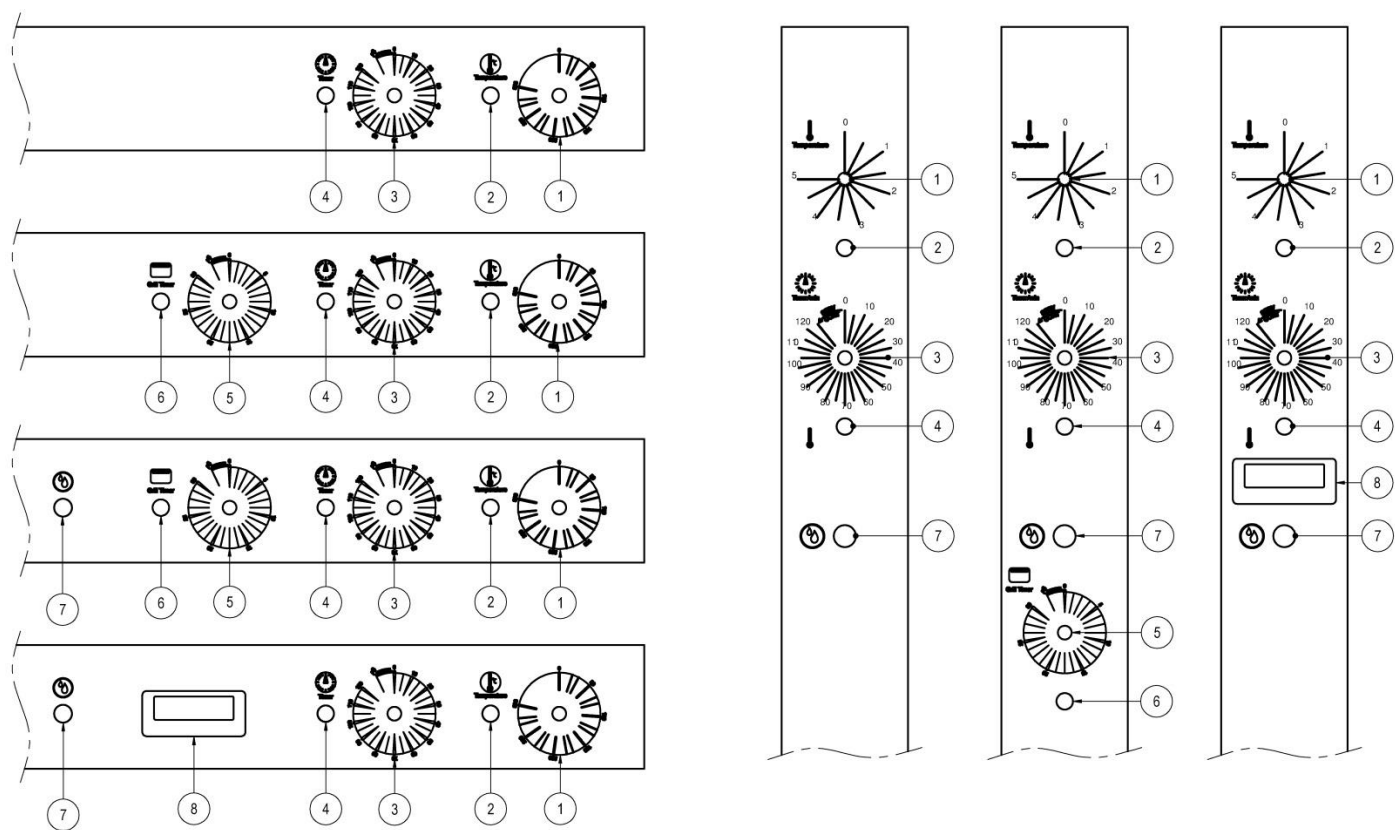
LA DITTA SI RISERVA, A TERMINI DI LEGGE, LA PROPRIETÀ DI QUESTO DISEGNO CON DIVIETO DI RIPRODURLO O RENDERLO PUBBLICO A TERZI SENZA LA SUA AUTORIZZAZIONE







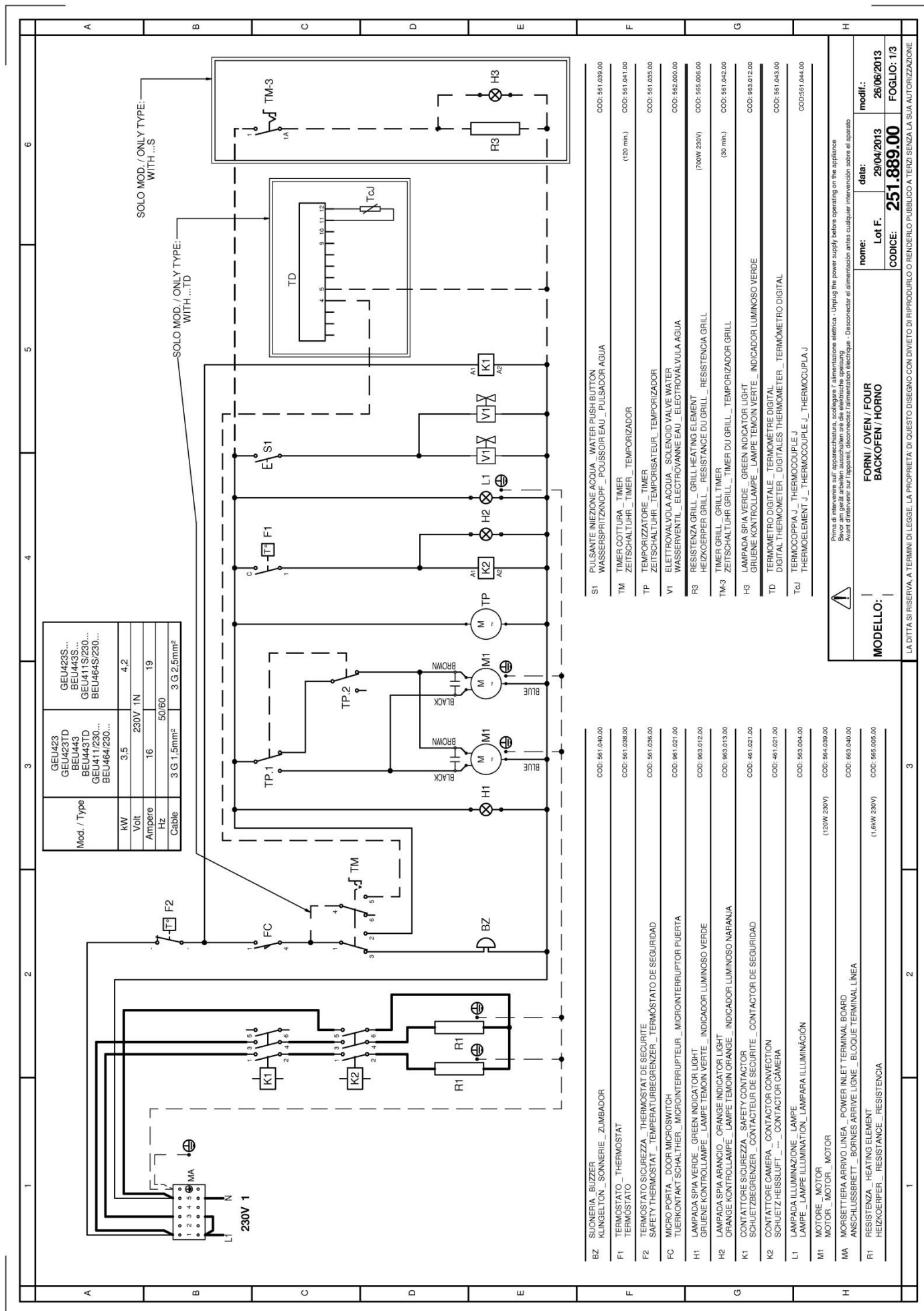
PANNELLO DI CONTROLLO - CONTROL PANELS - PANNEAU DE CONTROLE - PANEL DE CONTROL - SCHALTBRETT

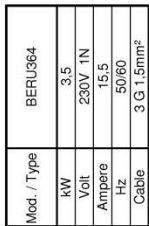


	IT	EN	FR	DE	ES	PT
1	TERMOSTATO	THERMOSTAT	THERMOSTAT	THERMOSTAT	TERMOSTATO	TERMOSTATO
2	SPIA TERMOSTATO	THERMOSTAT SIGNAL LIGHT	THERMOSTAT LAMPE	THERMOSTAT- KONTROLL LÄMPCHEN	TESTIGO TERMOSTATO	INDICADOR LUMINOSO DO TERMOSTATO
3	TIMER ON/OFF	ON/OFF TIMER	TIMER ON/OFF	TIMER ON/OFF	TIMER ON/OFF	LIGAR/DESLIGAR TEMPORIZADOR
4	SPIA TIMER	TIMER SIGNAL LIGHT	TIMER LAMPE	TIMER-KONTROLL LÄMPCHEN	TESTIGO TIMER	INDICADOR LUMINOSO DO TEMPORIZADOS
5	TIMER GRILL	GRILL TIMER	TIMER GRILL	TIMER GRILL	TIMER GRILL	TEMPORIZADOR DO GRELHADOR
6	SPIA GRILL	SIGNAL LIGHT FOR GRILL	GRILL LAMPE	GRILL- KONTROLL LÄMPCHEN	TESTIGO GRILL	INDICADOR LUMINOSO DO GRELHADOR
7	PULSANTE UMIDIFICAZIONE	HUMIDIFICATION PUSH BUTTON	INTERRUPTEUR HUMIDIFICATEUR	BEDIENUNGSKNOPF BEFEUCHTUNG	BOTÓN DE HUMIDIFICACIÓN	BOTÃO DE HUMIDIFICAÇÃO
8	TERMOMETRO DIGITALE	DIGITAL THERMOMETER	THERMOMETRE DIGITAL	DIGITAL THERMOMETER	TERMÓMETRO DIGITAL	TERMÔMETRO DIGITAL

DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - DATOS
TECNICOS Dati tecnici apparecchiature elettriche - Technische Daten Elektrogerate - Technical data of
electric appliances - Caractéristiques techniques des appareils electriques - Datos técnicos de los equipos
eléctricos - Technische gegevens elektrische apparaten

MODELLI MODELS MODÉLES MODELS MODELOS	TENSIONE DI ALIMENTAZIONE POWER SUPPLY SOURCE DE COURANT STROMVERSORGUNG FUENTE DE ALIMENTACIÓN FONTE DE ALIMENTAÇÃO	FASI PHASES PHASES PHASES FASES	FREQUENZA FREQUENCY FRÉQUENCE HÄUFIGKEIT FRECUENCIA FREQUÊNCIA	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
GER423	V 230	N° 230/1N	Hz 50/60	kW 3,3	- 3 G 1,5
GEU423	230	230/1N	50/60	3,5	3 G 1,5
GEU411/230	230	230/1N	50/60	3,5	3 G 1,5
GEU411	230	230/3	50/60	6,3	4 G 4
GEU411	400	400/3N	50/60	6,3	5 G 4
BER443	230	230/1N	50/60	3,3	3 G 1,5
BER443S__BKER443S	230	230/1N	50/60	3,5	3 G 1,5
	230	230/1N	50/60	3,3	3 G 1,5
	230	230/1N	50/60	3,5	3 G 1,5
BEU443	230	230/1N	50/60	3,5	3 G 1,5
BEU464/230	230	230/1N	50/60	3,5	3 G 1,5
BEU464__BCKEU644	230	230/3	50/60	6,3	4 G 4
	400	400/3N	50/60	6,3	5 G 4
	230	230/1N	50/60	3,6	3 G 1,5
BERU364	400	400/3N	50/60	7,7	5 G 6
BEU664TD	230	230/1N	50/60	3,5	3 G 1,5
BEU464/230TD	230	230/1N	50/60	3,3	3 G 1,5
BERU464TD	230	230/1N	50/60	3	3 G 1,5
BER443ECO	230	230/1N	50/60	3	3 G 1,5
GER423ECO	230	230/1N	50/60	3	3 G 1,5
GEU611	400	400/3N	50/60	7,7	5 G 6
BEU664	400	400/3N	50/60	7,7	5 G 6
BERU443	230	230/1N	50/60	3,3	3 G 1,5
BERU443S	230	230/1N	50/60	3,5	3 G 1,5
GEU423S	230	230/1N	50/60	3,5	3 G 1,5
BERU464S	230	230/1N	50/60	3,5	3 G 1,5
GEU411S/230	230	230/1N	50/60	3,5	3 G 1,5
GEU411S	230	230/3	50/60	6,9	4 G 4
	400	400/3N	50/60	6,9	5 G 4





DICHIARAZIONE CE - EC DECLARATION - CE-ERKLÄRUNG - DIRECTIVE CE - DECLARAÇÃO CE

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 – *Manufacturer* : **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*)

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 – <i>Type of equipment</i>	: FORNI ELETTRICI ELECTRIC OVENS			
Modello – <i>Type designation</i>	BER443ECO BER443S BERU464 BEU443 BERU364 BEU464 BEU664 GER423ECO GEU423 GEU411 GEU611	BER443 BERU443S BERU464S BEU464/230 BEU664TD GER423 GEU423S GEU411S	BERU443 BERU464TD BEU464/230TD GEU411/230	GEU411S/230
Costruttore – <i>Manufacture</i>	: 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
03/06/2013 SAN VENDEMIANO

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

Amministratore Delegato
ROBERTO BADLARIN

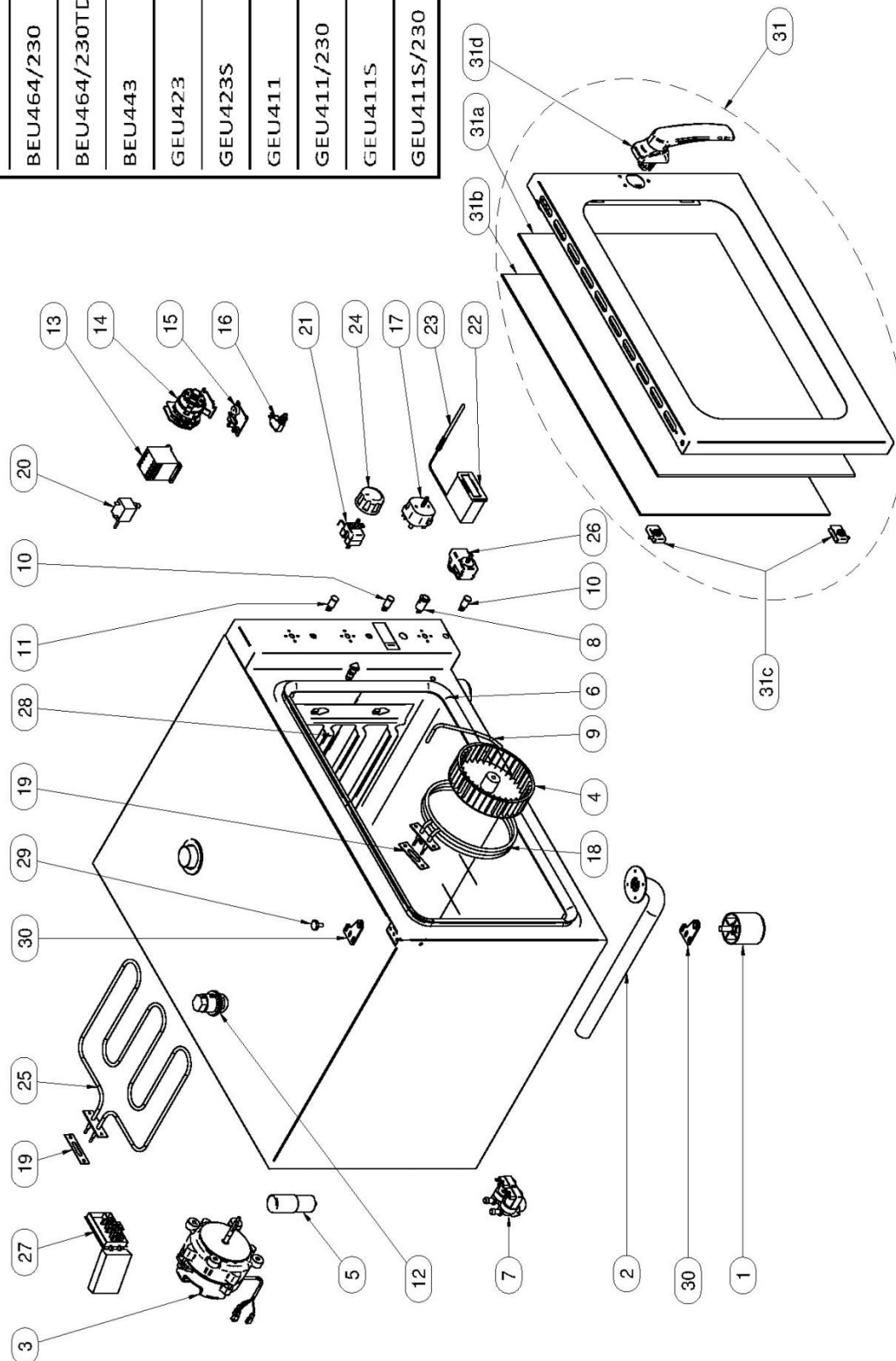
(Posizione in azienda - *Classification position*)

cod./num. 2531388.00

data/date: 27/05/2013

Modello/Type: **ELECTRIC FAN OVENS 4T**

BEU464
BEU464/230
BEU464/230TD
BEU443
GEU423
GEU423S
GEU411
GEU411/230
GEU411S
GEU411S/230



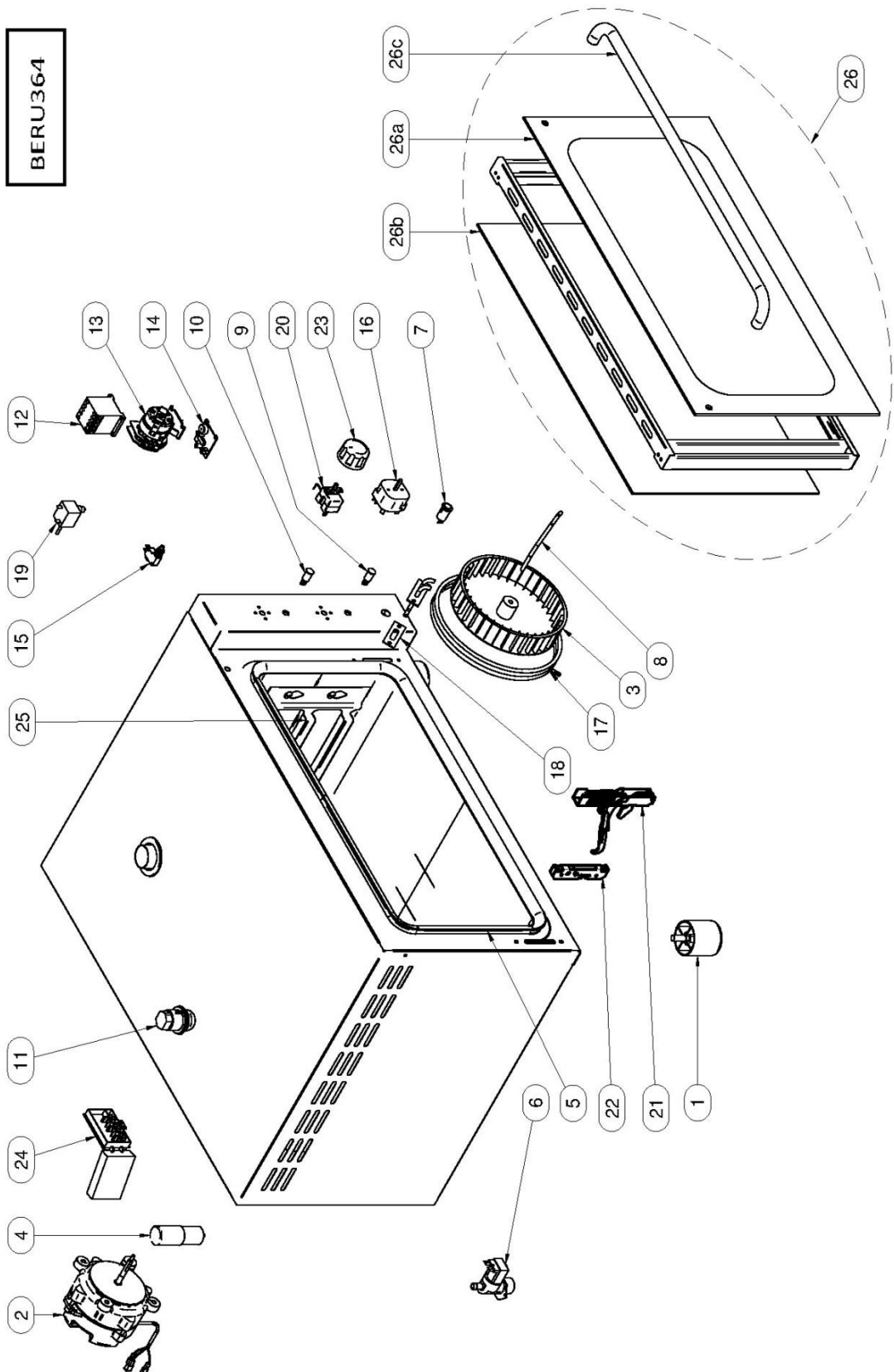
Mod.:	FORNI ELETTRICI VENTILATI ELECTRIC FAN OVENS				cod. / num. data / date		2531389.00 02/04/2013		NOTE									
	POS.	DESCRIZIONE	DESCRIPTION	DENOMINATION	BENENNUNG	COD.	BEU464	BEU464/230	BEU464/230TD	BEU443	GEU423	GEU423S	GEU411	GEU411/230	GEU411S	GEU411S/230		
1	PIEDINO		FOOT	PIED	STELLFUSS	551.012.00	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		
3	MOTORE		MOTOR	MOTEUR	MOTOR	564.039.00	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		
5	CONDENSATORE		CONDENSER	CONDENSEUR	KONDENSATOR	256.051.00	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		
6	GUARNIZIONE		WASHER	GUARNITURE	DICHTUNGSRING	553.005.00				1	1	1						
						553.004.00	1	1	1			1	1	1	1	1		
7	ELETTRIVALVOLA		SOLENOID VALVE	ELECTROVANNE	ELEKTROVENTIL	256.054.00	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		
8	PULSANTE INIEZIONE ACQUA		WATER INJECTION PUSH BUTTON	POUSSOIR INJECTION EAU	WASSERSPRITZKNOPF	561.039.00	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		
9	EROGATORE		NOZZLE	INJECTEUR	SPRÜHDÖSE	531.036.00	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		
10	SPIA VERDE		GREEN INDICATOR LIGHT	LAMPE TEMOIN VERTE	GRÜNE KONTROLLLAMPE	963.012.00	1	1	1	1	1	2	1	1	2	2		
11	SPIA ARANCIO		ORANGE INDICATOR LIGHT	LAMPE TEMOIN ORANGE	ORANGE KONTROLLLAMPE	963.013.00	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		
13	CONTATORE		CONTACTOR	CONTACTEUR	FERNSCHALTER	661.017.00	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		
						461.021.00	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	
14	TIMER CICLO		CYCLE TIMER	MINUTERIE CYCLE	ZYKLUS-ZEITSCHALTER	961.002.00	2					2	2	2				
15	BUZZER		BUZZER	SONNERIE	KLINGELTON	561.035.00	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		
16	MICRO PORTA		DOOR MICROSWITCH	MICROINTERRUPTEUR PORTE	TUERKONTAKT SCHALTER	961.021.00	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		
18	RESISTENZA		HEATING ELEMENT	RESISTANCE	HEINZELEMENT	565.005.00	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		
						665.093.00	2					2	2	2				
19	GUARNIZIONE RESISTENZA		HEATING ELEMENT GASKET	JOINT DE LA RESISTENCE	WIDERSTAND-DICHTUNG	553.008.00	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		
20	THERMOSTATO SICUREZZA		SAFETY THERMOSTAT	THERMOSTAT DE SECURITE	TEMPERATURBEGRENZER	561.036.00	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		
21	THERMOSTATO		THERMOSTAT	THERMOSTAT	THERMOSTAT	561.038.00	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		
22	TERMOMETRO DIGITALE		DIGITAL THERMOMETER	TERMOMÈTRE DIGITAL	DIGITALES THERMOMETER	561.043.00	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-		
23	SONDA TCJ		TCJ PROBE	SONDE TCJ	FÜHLER TCJ	561.044.00	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-		
24	MANOPOLA		KNOB	BOUTON	DREHKNOPF	551.002.00	2	2	2	2	2	3	2	2	3	3		
25	RESISTENZA GRILL		GRILL HEATING ELEMENT	RESISTANCE DU GRILL	HEIZKÖRPER GRILL	565.006.00	-	-	-	-	-	1	-	-	1	1		
26	TIMER GRILL		GRILL TIMER	MINUTERIE GRIL	GRILL ZEITUHR	561.042.00	-	-	-	-	-	1	-	-	1	1		
27	MORSETTIERA		TERMINAL BOARD	BORNES	KLEMMENBRETT	663.040.00	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		
						522.166.00								2	2	2		
28	REGGIGRIGLIA		TRAY RACK	PORTE-PLAQUES	EINHÄNGEGESTELL	522.200.00	2	2	2	2								
						522.213.00					2	2						
29	PERNO CERNIERA		JOINT STUD	GOUJON DE LA CHARNIÈRE	SCHARNIERBOLZEN	541.043.00	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		
31	PORTA		DOOR	PORTE	TÜR	510.060.15				1	1	1						
						510.052.15	1	1	1			1	1	1	1	1		
31a	VETRO ESTERNO		OUTER GLASS	VERRE EXTÉRIEUR	ÄUßERES GLAS	555.020.00				1	1							
						555.012.00	1	1	1				1	1	1	1		
31b	VETRO INTERNO		INNER GLASS	VERRE INTÉRIEUR	INNERES GLAS	555.019.00				1	1	1						
						555.011.00	1	1	1				1	1	1	1		
31c	COPPIA CERNIERE		GASKET'S PAIR	COUPLE CHARNIÈRES	SCHARNIERPAAR	584.000.00	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		
31d	MANIGLIA		HANDLE	POIGNÉE	HANDGRIFF	584.002.00	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		

Modello/Type: **FORNO CONVEZIONE 3T**

cod./num. 2531392.00

data/date: 27/05/2013

BERU364



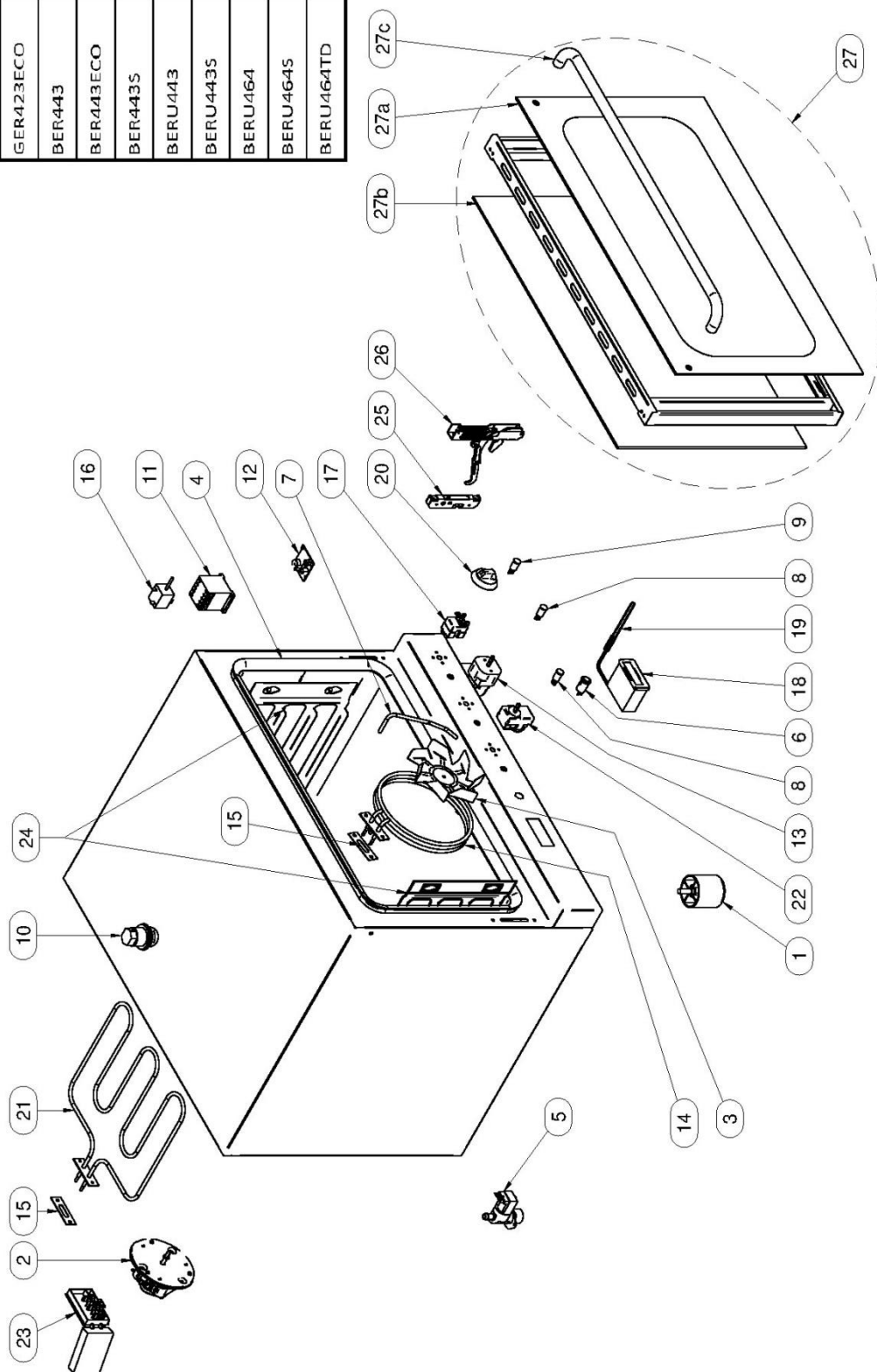
Mod.:	FORNI ELETTRICI VENTILATI ELECTRIC FAN OVENS					cod. / num.		NOTE
	POS.	DESCRIZIONE	DESCRIPTION	DENOMINATION	BENENNUNG	2531393.00	30/05/2013	
								BERU364 Q. ty
1	PIEDINO	FOOT	PIED	STELLFUSS		551.012.00	4	
2	MOTORE	MOTOR	MOTEUR	MOTOR		564.039.00	1	
3	VENTOLA	FAN	VENTILATEUR	LÜFTERRAD		544.018.00	1	
4	CONDENSATORE	CONDENSER	CONDENSEUR	KONDENSATOR		256.051.00	2	
5	GUARNIZIONE	WASHER	GUARNITURE	DICHTUNGSRING		553.007.00	1	
6	ELETTOVALVOLE	SOLENOID VALVE	ELECTROVANNE	ELEKTROVENTIL		256.055.00	1	
7	PULSANTE INIEZIONE ACQUA	WATER INJECTION PUSH BUTTON	POUSOIR INJECTION EAU	WASSERSPRITZKNOPF		561.039.00	1	
8	EROGATORE	NOZZLE	INJECTEUR	SPRÜHDÖSE		531.036.00	1	
9	SPIA VERDE	GREEN INDICATOR LIGHT	LAMPE TEMOIN VERTE	GRÜNE KONTROLLAMPE		963.012.00	1	
10	SPIA ARANCIO	ORANGE INDICATOR LIGHT	LAMPE TEMOIN ORANGE	ORANGE KONTROLLAMPE		963.013.00	1	
11	LAMPADA	LAMP	LAMPE	LAMPE		563.004.00	1	
12	CONTATTORE	CONTACTOR	CONTACTEUR	FERNSCHALTER		661.017.00	2	FROM: 01.02.2013 TO: 15.07.2013
13	TIMER CICLO	CYCLE TIMER	MINUTERIE CYCLE	ZYKLUS-ZEITSCHALTER		461.021.00	2	FROM: 15.07.2013 TO:....
14	BUZZER	BUZZER	SONNERIE	KLINGELTON		561.035.00	1	
15	MICRO PORTA	DOOR MICROSWITCH	MICROINTERRUPTEUR PORTE	TUERKONTAKT SCHALTER		256.052.00	1	
16	TIMER	TIMER	TIMER	ZEITSCHALTUHR		961.021.00	1	
17	RESISTENZA	HEATING ELEMENT	RESISTANCE	HEIZELEMENT		561.041.00	1	
18	GUARNIZIONE RESISTENZA	HEATING ELEMENT GASKET	JOINT DE LA RESISTENCE	WIDERSTAND-DICHTUNG		565.007.00	1	
19	TERMOSTATO SICUREZZA	SAFETY THERMOSTAT	THERMOSTAT DE SECURITE	TEMPERATURBEGRENZER		553.008.00	1	
20	TERMOSTATO	THERMOSTAT	THERMOSTAT	THERMOSTAT		561.036.00	1	
21	CERNIERA	JOINT	CHARNIERE	SCHARNIER		561.038.00	1	
22	PORTARULLINO	ROLL HOLDER	PORTE-AIGUILLE DE ROULEMENT	ROLLE-TRÄGER		584.001.00	2	
23	MANOPOLA	KNOB	BOUTON	DREHKNOPF		584.005.00	2	
24	MORSETTIERA	TERMINAL BOARD	BORNES	KLEMMENBRETT		551.002.00	2	
25	REGGIGRIGLIA	TRAY RACK	PORTE-PLAQUES	EINHÄNGEGESTELL		663.040.00	1	
26	PORTA	DOOR	PORTE	TÜR		522.228.00	2	
26a	VETRO ESTERNO	OUTER GLASS	VERRE EXTERIEUR	ÄUSSERES GLAS		510.058.00	1	
26b	VETRO INTERNO	INNER GLASS	VERRE INTERIEUR	INNERES GLAS		555.016.00	1	
26c	MANIGLIA	HANDLE	POIGNEE	HANDGRIFF		555.015.00	1	
						511.109.00	1	

cod./num. 2531395.00

data/date: 27/05/2013

Modello/Type: **FORNI CONV. 4T PORTA A RIBALTA**

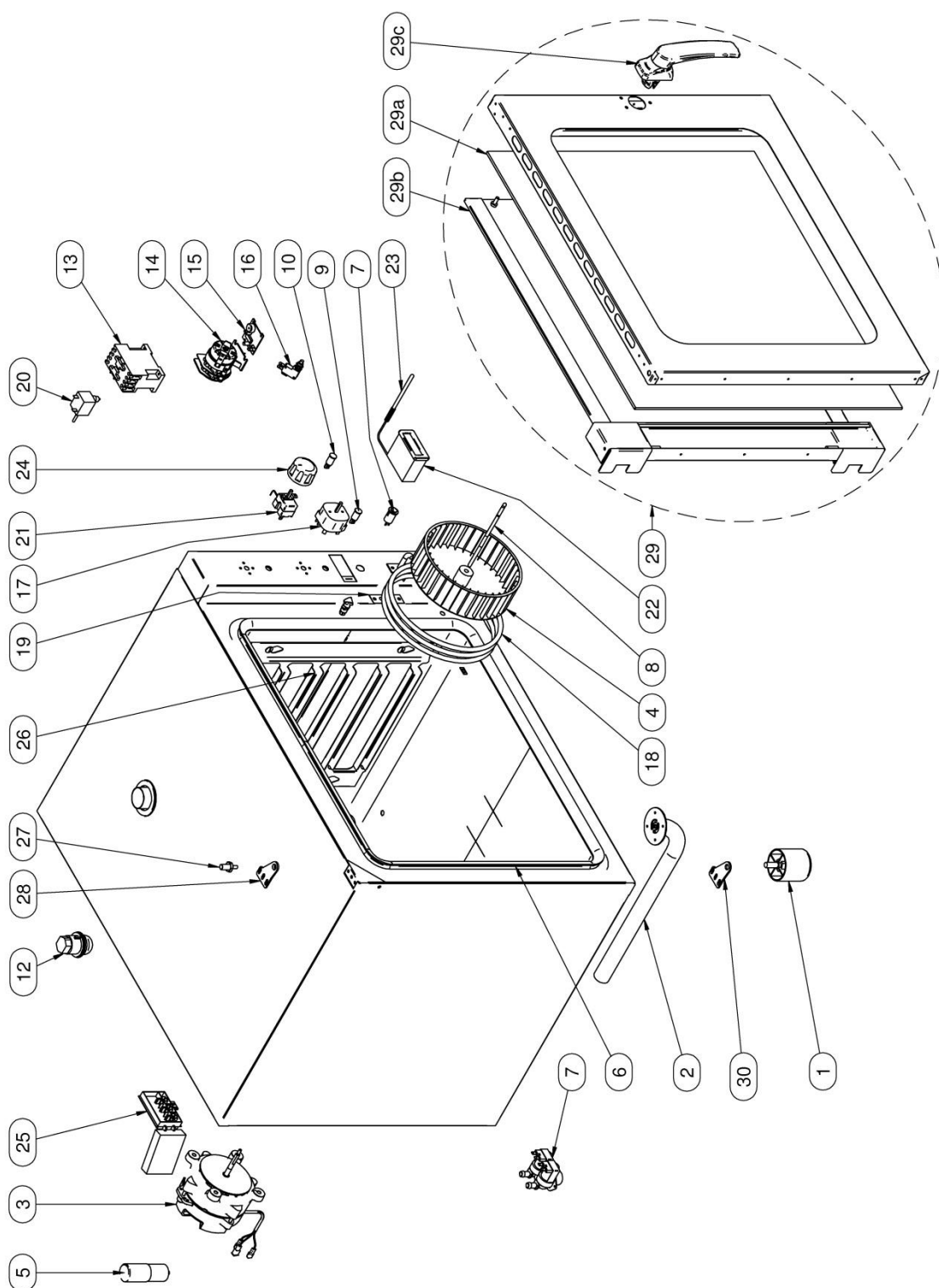
GER423
GER423ECO
BER443
BER443ECO
BER443S
BERU443
BERU443S
BERU464
BERU464S
BERU464TD



cod./num. 2531399.00

data/date: 05/06/2013

Modello/Type: **FORNO CONVEZIONE 6T**



Mod.:	FORNI ELETTRICI VENTILATI ELECTRIC FAN OVENS					cod. / num. data / date		2531400.00 05/06/2013		NOTE
	POS.	DESCRIZIONE	DESCRIPTION	DENOMINATION		BENENNUNG	COD.	GEU611	BEU664	
								Q. ty		
								4	4	4
1	1	PIEDINO	FOOT	PIED		STELLFUSS	551.012.00	1	-	-
2	2	SCARICO	DRAIN	VIDANGE		ABLAUF	511.101.00	2	2	2
3	3	MOTORE	MOTOR	MOTEUR		MOTOR	564.039.00	2	2	2
4	4	VENTOLA	FAN	VENTILATEUR		LÜFTERRAD	544.019.00	2	2	2
5	5	CONDENSATORE	CONDENSER	CONDENSEUR		KONDENSATOR	256.051.00	1	1	1
6	6	GUARNIZIONE	WASHER	GUARNITURE		DICHTUNGSRING	553.010.00	1	1	1
7	7	ELETTROVALVOLA	SOLENOID VALVE	ELECTROVANNE		ELEKTROVENTIL	256.054.00	1	1	1
8	8	PULSANTE INIEZIONE ACQUA	WATER INJECTION PUSH BUTTON	POUSSOIR INJECTION EAU		WASSERSPRITZKNOPF	561.039.00	2	2	2
9	9	EROGATORE	NOZZLE	INJECTEUR		SPRÜHDÖSE	531.040.00	1	1	1
10	10	SPIA VERDE	GREEN INDICATOR LIGHT	LAMPE TEMOIN VERTE		GRÜNE KONTROLLAMPE	963.012.00	1	1	1
11	11	LAMPADA	ORANGE INDICATOR LIGHT	LAMPE TEMOIN ORANGE		ORANGE KONTROLLAMPE	963.013.00	1	1	1
12	12	CONTACTORE	LAMP	LAMPE		LAMPE	563.004.00	2	2	2
13	13	TIMER CICLO	CONTACTOR	CONTACTEUR		FERNSCHALTER	961.002.00	1	1	1
14	14	BUZZER	CYCLE TIMER	MINUTERIE CYCLE		ZYKLUS-ZEITSCHALTER	561.035.00	1	1	1
15	15	MICRO PORTA	DOOR MICROSWITCH	SONNERIE		KLINGELTON	256.052.00	1	1	1
16	16	TIMER	HEATING ELEMENT	MICROINTERRUPTEUR PORTE		TUERKONTAKT SCHALTER	961.021.00	1	1	1
17	17	RESISTENZA	HEATING ELEMENT GASKET	TIMER		ZEITSCHALTUHR	561.041.00	2	2	2
18	18	GUARNIZIONE RESISTENZA	SAFETY THERMOSTAT	RESISTANCE		HEINZELEMENT	565.008.00	1	1	1
19	19	TERMOSTATO SICUREZZA	DIGITAL THERMOMETER	JOINT DE LA RESISTENCE		WIDERSTAND-DICHTUNG	553.008.00	1	1	1
20	20	TERMOSTATO	DIGITAL THERMOMETER	THERMOSTAT DE SECURITE		TEMPERATURBEGRENZER	561.036.00	1	1	1
21	21	SONDA TCJ	TCJ PROBE	THERMOSTAT		THERMOSTAT	561.038.00	2	2	2
22	22	MANOPOLA	KNOB	TERMOMETRE DIGITAL		DIGITALES THERMOMETER	561.043.00	-	-	-
23	23	MORSETTIERA	TERMINAL BOARD	SONDE TCJ		FÜHLER TCJ	561.044.00	1	1	1
24	24	REGGIGRIGLIA	TRAY RACK	BOUTON		DREHKNOFF	551.002.00	1	1	1
25	25	PERNO CERNIERA	JOINT STUD	BORNES		KLEMMENBREIT	663.040.00	2	2	2
26	26	CERNIERA	JOINT	PORTE-PLAQUES		EINHÄNGEGESTELL	522.233.00	1	1	1
27	27	PORTA	DOOR	GOIJON DE LA CHARNIERE		SCHARNIERBOLZEN	522.234.00	1	1	1
28	28	VERRO ESTERNO	OUTER GLASS	CHARNIERE		SCHARNIER	541.043.00	1	1	1
29a	29a	VERRO INTERNO	INNER GLASS	PORTE		TÜR	256.056.00	1	1	1
29b	29b	MANIGLIA	HANDLE	VERRE EXTERIEUR		ÄUßERES GLAS	510.061.00	1	1	1
29c	29c	CERNIERA	JOINT	VERRE INTERIEUR		INNERES GLAS	555.022.00	1	1	1
30	30			POIGNÉE		HANDGRIFF	510.087.00	1	1	1
				CHARNIERE		SCHARNIER	584.002.00	1	1	1
							256.095.00	1	1	1