



## PRODUCT DOCUMENT PACK

Prepared and distributed by KW Commercial Kitchen

### PRODUCT

## Tecnodom TDE-4CGN Nerone EKO Convection Oven – 4× GN 1/1

**Model / SKU: TDE-4CGN**

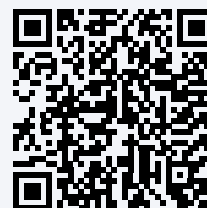
### KW COMMERCIAL KITCHEN

7/72 Canterbury Road, Bankstown NSW 2200

Phone 1300 001 366

Email [sales@kwcommercial.com.au](mailto:sales@kwcommercial.com.au)

Web [www.kwcommercial.com.au](http://www.kwcommercial.com.au)



Scan for the current KW product page

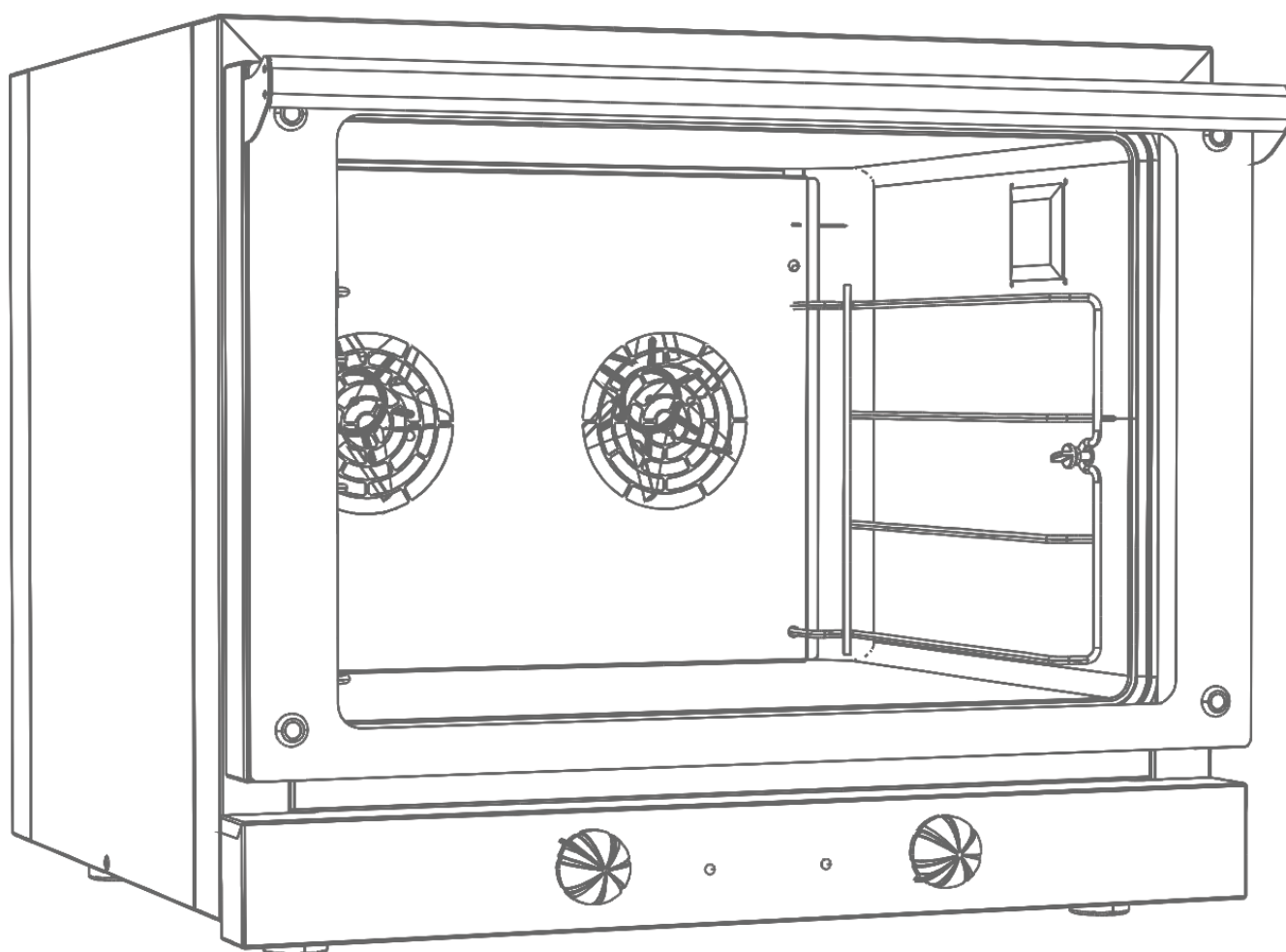
### DOCUMENT NOTICE

The supplier document begins on the next page. KW contact branding is added in a separate footer area and does not replace the supplier's instructions, specifications or warranty terms.

Official supplier source: <https://www.foodequipment.com.au/amfile/file/download/file/797/product/6375/>

# NERONE®

FORNI A CONVEZIONE ~ CONVECTION OVENS



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

IT  
EN  
FR  
DE

Rev. 4\_2015 - del 09/2015

Cod. LINERN

**NERONE GN - NERONE 595-4 - NERONE 600-3**



## Benvenuto



Vi ringraziamo per aver scelto un nostro prodotto.

Invitiamo a leggere attentamente il presente manuale di uso e manutenzione per assicurarvi l'utilizzo ottimale del Forno.



**RAEE**  
**WEEE**

### ITALIANO

#### RAEE - Gestione rifiuti apparecchiature elettriche ed elettroniche

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



**RAEE**  
**WEEE**

### ENGLISH

#### RAEE - Electrical and Electronic Waste Management

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



**RAEE**  
**WEEE**

### FRANCAIS

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

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



**RAEE**  
**WEEE**

### DEUTSCH

#### RAEE - Umgang mit Abfällen elektrischer und elektronischer Geräte

Das Symbol der durchkreuzten Mülltonne auf dem Produkt oder der Dokumentation der Gebrauchsanweisung gibt an, dass das Produkt nach dem 13. August 2005 auf den Markt gebracht wurde. Am Ende des Nutzungszyklus muss das Produkt entsprechend der im jeweiligen Land geltenden Bestimmungen gesammelt, entsorgt und getrennt von anderem Hausmüll transportiert werden. Auf diese Weise kann es zurückgewonnen werden, wodurch zur Vermeidung möglicher negativer Auswirkungen auf die Umwelt und die Gesundheit beigetragen sowie die Wiederverwertung und das Recycling der Materialien erleichtert wird, aus denen das Gerät besteht. Die widerrechtliche Entsorgung des Produktes durch den Nutzer zieht die Anwendung der von den gültigen Bestimmungen vorgesehenen Verwaltungsstrafen nach sich. Die gemeinschaftliche Richtlinie RAEE Nr. 2002/96/EG, (in Italien mit der Gesetzesverordnung Nr. 151 vom 15.05.2005 umgesetzt); Gemeinschaftliche Richtlinie Nr. 2003/108/CE bezüglich der Behandlung von Abfällen elektrischer und elektronischer Geräte.



**RAEE**  
**WEEE**

### ESPAÑOL

#### RAEE - Gestión de los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos

El símbolo del bidón barrado en el producto o en la documentación del manual de utilización, indica que el producto, ha sido introducido en el mercado después de la fecha 13 de Agosto del 2005. Al final de su ciclo de vida, el producto debe ser recogido, eliminado y transportado de forma separada respecto a los otros residuos urbanos, siguiendo la normativa vigente en cada país. De este modo podrá ser recuperado contribuyendo a evitar posibles efectos negativos en el medio ambiente y en la salud, favoreciendo así la reutilización y/o el reciclaje de los materiales que componen el aparato. La eliminación ilegal del producto por parte del usuario, supone la aplicación de sanciones administrativas previstas en la normativa vigente. La Directiva comunitaria RAEE N° 2002/96/CE, (en Italia se acoge al Decreto Legislativo del 15.05.2005 n° 151); Directiva comunitaria N° 2003/108/CE respecto al tratamiento de los residuos de los aparatos eléctricos y electrónicos.



**RAEE**  
**WEEE**

### PORTUGUÊS

#### RAEE - Resíduos de Equipamentos Eléctricos e Electrónicos

O símbolo do contentor de lixo barrado com uma cruz, aposto no produto ou no manual de utilização, indica que o produto foi colocado no mercado a partir de 13 de Agosto de 2005 e que, no fim do seu ciclo de vida, deve ser recolhido, eliminado e transportado de modo separado respeito aos outros resíduos urbanos e em conformidade com as normativas vigentes em cada país de utilização. Agindo dessa maneira estará contribuindo para evitar possíveis efeitos negativos no ambiente e na saúde, favorecendo a reutilização e/ou reciclagem dos materiais de que é composta a aparelhagem. Uma eliminação incorrecta e abusiva do produto por parte do utilizador implicará a aplicação das sanções administrativas previstas pela normativa vigente. Directiva comunitária RAEE N° 2002/96/CE, em Itália acolhida pelo D.L. n° 151 de 15 de Maio de 2005, e Directiva comunitária N° 2003/108/CE, relativas ao tratamento dos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos.

# INDICE

|                                                        |                       |
|--------------------------------------------------------|-----------------------|
| <b>INTRODUZIONE</b>                                    | <b>pag. 4</b>         |
| USO DEL MANUALE                                        | pag. 4                |
| CONSERVAZIONE DEL MANUALE                              | pag. 4                |
| <b>DESCRIZIONE</b>                                     | <b>pag. 5</b>         |
| <b>1. POSIZIONAMENTO</b>                               | <b>pag. 6</b>         |
| 1.1 TRASPORTO                                          | pag. 6                |
| 1.2 SCARICO / DIMENSIONI / PESI                        | pag. 6                |
| 1.3 IMBALLO                                            | pag. 6                |
| 1.4 POSIZIONAMENTO                                     | pag. 6                |
| 1.5 SPAZI D'INSTALLAZIONE                              | pag. 6                |
| <b>2. COLLEGAMENTO ELETTRICO E MESSA A TERRA</b>       | <b>pag. 7</b>         |
| 2.1 ALIMENTAZIONE ELETTRICA                            | pag. 7                |
| 2.2 COLLEGAMENTO DEL MORSETTO EQUIPOTENZIALE           | pag. 7                |
| <b>3. PREPARAZIONE FORNO PER PRIMO UTILIZZO</b>        | <b>pag. 8</b>         |
| 3.1 PULIZIA INIZIALE                                   | pag. 8                |
| 3.2 AVVIAMENTO DEL FORNO                               | pag. 8                |
| <b>4. PULIZIA</b>                                      | <b>pag. 8</b>         |
| 4.1 PULIZIA DEL FORNO                                  | pag. 8                |
| 4.2 PULIZIA DELLA CAMERA DI COTTURA                    | pag. 9                |
| 4.3 PULIZIA DEL VETRO                                  | pag. 9                |
| 4.4 PULIZIA VENTOLA                                    | pag. 9                |
| <b>5. RACCOMANDAZIONI ED AVVERTENZE</b>                | <b>pag. 9</b>         |
| 5.1 CARICO DEL PRODOTTO E UTILIZZO                     | pag. 10               |
| 5.2 DISTANZA TRA TEGLIE E/O GRIGLIE                    | pag. 10               |
| <b>6. MANUTENZIONE</b>                                 | <b>pag. 11</b>        |
| 6.1 CONTROLLI PERIODICI                                | pag. 11               |
| 6.2 SOSTITUZIONE GUARNIZIONE PORTA                     | pag. 11               |
| 6.3 SMONTAGGIO / SOSTITUZIONE VETRO FRONTALE           | pag. 12               |
| 6.4 MONTAGGIO/SMONTAGGIO DELLA PORTA DEL FORNO         | pag. 13               |
| 6.5 SOSTITUZIONE LAMPADA                               | pag. 14               |
| 6.6 SOSTITUZIONE MOTORE VENTILATORE                    | pag. 15               |
| 6.7 SOSTITUZIONE RESISTENZE ELETTRICHE                 | pag. 16               |
| 6.8 SOSTITUZIONE VENTOLE                               | pag. 17               |
| 6.9 COMPORTAMENTO IN CASO DI GUASTI O LUNGA INATTIVITA | pag. 17               |
| <b>7. GESTIONE RIFIUTI - SMALTIMENTO MATERIALI</b>     | <b>pag. 18</b>        |
| 7.1 SMALTIMENTO MATERIALI E GESTIONE RIFIUTI           | pag. 18               |
| 7.2 ORDINARE LE PARTI DI RICAMBIO                      | pag. 18               |
| <b>8. PANNELLI COMANDO MECCANICI</b>                   | <b>pag. 19</b>        |
| APPENDICE - 1 - Targhetta identificazione prodotto     | alla fine del manuale |
| APPENDICE - 2 - Descrizione parti del forno            | alla fine del manuale |
| APPENDICE - 3 - Dati tecnici                           | alla fine del manuale |
| APPENDICE - 5 - Riepilogo schemi elettrici forni       | alla fine del manuale |
| DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'                           | alla fine del manuale |

# INTRODUZIONE

*Istruzioni originali*

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

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

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

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

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

## USO DEL MANUALE

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

## CONSERVAZIONE DEL MANUALE

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

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

# DESCRIZIONE

Il presente manuale d'uso fa riferimento a “FORNI A CONVEZIONE” ad uso professionale, per la cottura di cibi ed alimenti nelle versioni con alimentazione elettrica

## Tipologie di cottura e forni:

### COTTURA A CONVEZIONE:

|  |                                                                                                                                                                                                                   |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p><b>CONVEZIONE PIU' RESISTENZA VENTOLE</b><br/>                     Il forno è dotato di ventilazione meccanica che consente una distribuzione uniforme dell'aria calda all'interno della camera di cottura</p> |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

### COTTURA CON DELTA T (optional):

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

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

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

### RIGENERAZIONE:

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



## ATTENZIONE

**Tutte le operazioni riguardanti i capitoli:**

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

**devono essere effettuate da personale tecnico qualificato**

# I. POSIZIONAMENTO

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

## I.1 TRASPORTO

**NO**

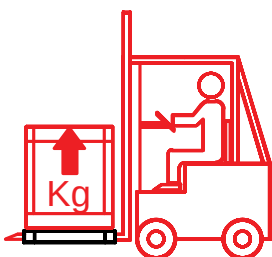
**SI**

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



**Non inclinare il prodotto!**

## I.2 SCARICO / DIMENSIONI / PESI



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

Prima di iniziare le operazioni di scarico, posizionamento ed installazione del prodotto del punto di vendita, a seconda del tipo di modello consultare con attenzione i dati riportati nella tabella dimensioni e pesi. Per la movimentazione a seconda del peso, si raccomanda, se necessario, di utilizzare un carrello elevatore.

Non sollevare il forno prendendolo dalla maniglia, o dal vetro frontale ma afferrandolo ai lati.

## I.3 IMBALLO

Alla consegna verificare che l'imballo sia **integro** e che durante il trasporto non abbia subito danni.

Togliere il cartone di imballo. Il recupero ed il riciclaggio dei materiali dell'imballo quali plastica, ferro, cartone, legno contribuisce al risparmio delle materie prime ed alla diminuzione dei rifiuti. Consultare gli indirizzi nella propria zona per lo smaltimento in discarica e centro autorizzato rifiuti.

## I.4 POSIZIONAMENTO



### ATTENZIONE

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

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

## I.5 SPAZI D'INSTALLAZIONE



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

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

### ATTENZIONE

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

## 2. COLLEGAMENTO ELETTRICO E MESSA A TERRA

### 2.1 ALIMENTAZIONE ELETTRICA



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

**L'Azienda declina ogni responsabilità derivante dall'inosservanza delle norme elettriche vigenti in materia.**

Vedere schema elettrico del Forno alla fine del manuale.

#### PRIMA DI COLLEGARE:

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

**Per eseguire un corretto collegamento elettrico procedere come segue:**

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



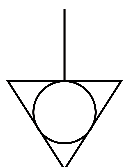
**La spina elettrica del forno deve sempre essere collegata ad una presa fissa.**  
È vietato collegare la spina elettrica del forno ad una prolunga e/o o riduttore.



#### ATTENZIONE

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

### 2.2 COLLEGAMENTO DEL MORSETTO EQUIPOTENZIALE



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

## 3. PREPARAZIONE FORNO PER PRIMO UTILIZZO

### 3.1 PULIZIA INIZIALE

- Rimuovere supporti griglie, teglie e/o dall'interno della camera di cottura.
- Pulire il forno prima di utilizzarlo per la prima volta (vedere capitolo pulizia).

### 3.2 AVVIAMENTO DEL FORNO



#### ATTENZIONE

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

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

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

## 4. PULIZIA

### 4.1 PULIZIA DEL FORNO

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



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

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



#### ATTENZIONE

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

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

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



## 4.2 PULIZIA DELLA CAMERA DI COTTURA

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

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

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

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

## 4.3 PULIZIA DEL VETRO



### ATTENZIONE

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

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

Consultare il paragrafo 6.3 SMONTAGGIO / SOSTITUZIONE VETRO FRONTALE per effettuare una pulizia più approfondita.

## 4.4 PULIZIA VENTOLA

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

Consultare il paragrafo 6.8 SOSTITUZIONE VENTOLE per effettuare una pulizia più approfondita.

# 5. RACCOMANDAZIONI ED AVVERTENZE



### ATTENZIONE

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

**Utilizzare il forno esclusivamente per la cottura di alimenti.**

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

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



### ATTENZIONE

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



### ATTENZIONE

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





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



## ATTENZIONE

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

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



## ATTENZIONE

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

## 5.1 CARICO DEL PRODOTTO E UTILIZZO

Il forno è adatto esclusivamente alla cottura di cibi.



**Utilizzare sempre guanti da forno adatti per alte temperature.**

## 5.2 DISTANZA TRA TEGLIE E/O GRIGLIE

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

## 6. MANUTENZIONE

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

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



### ATTENZIONE

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



### ATTENZIONE

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



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

### 6.1 CONTROLLI PERIODICI

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

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

### 6.2 SOSTITUZIONE GUARNIZIONE PORTA

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

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

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

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

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



## 6.3 SOSTITUZIONE VETRO FRONTALE

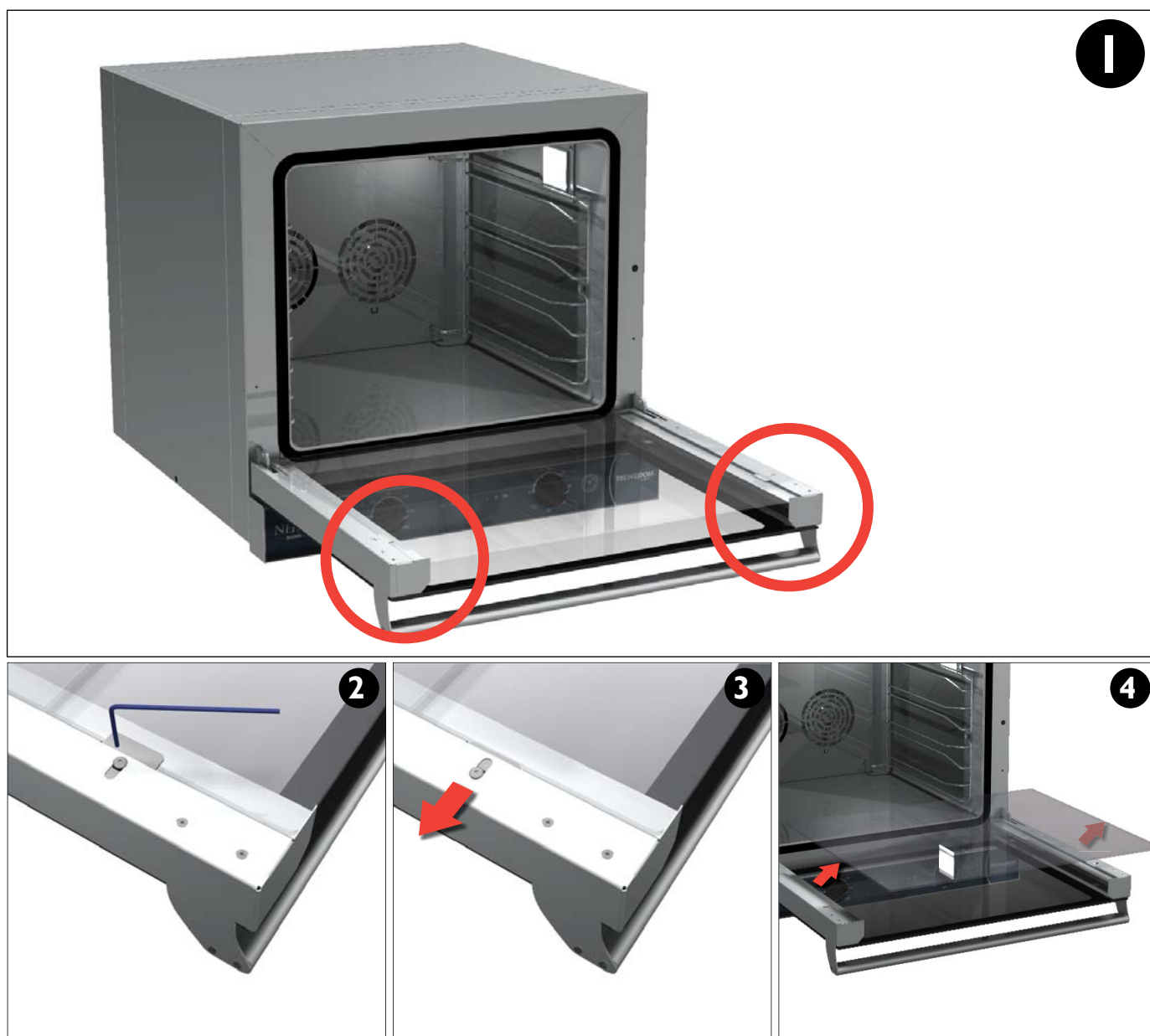
Nel caso di danneggiamento e/o sostituzione del vetro frontale, recuperare i frammenti di vetro evitando di disperderlo nell'ambiente, fare attenzione, dopo la eventuale rottura del vetro manovrando lo stesso con cura evitando di tagliarsi.

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

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

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

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



## 6.4 MONTAGGIO/SMONTAGGIO DELLA PORTA DEL FORNO



### ATTENZIONE

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

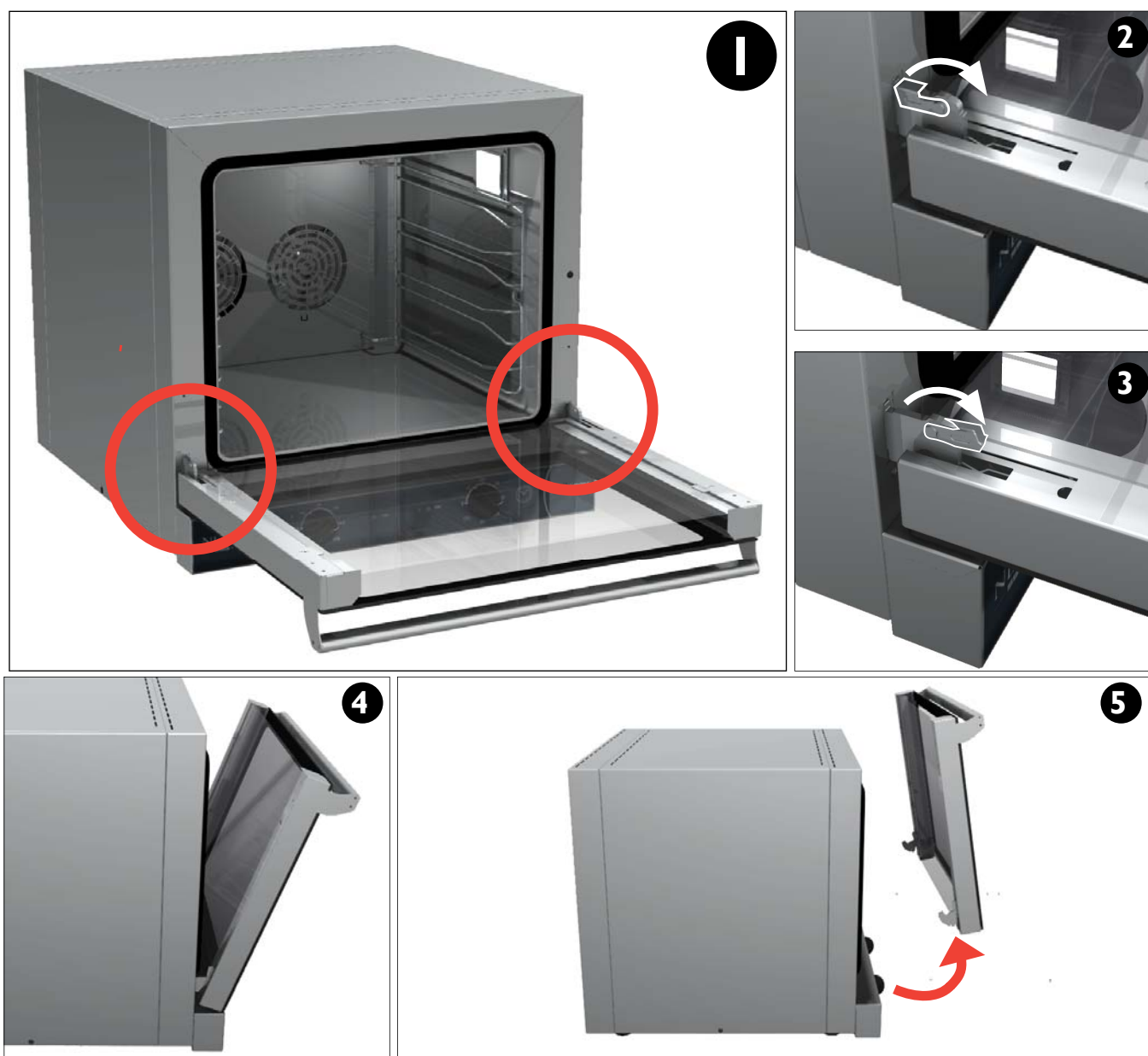
È consigliabile rimuovere la porta del forno e posizionarla delicatamente su un piano.

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

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

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

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



## 6.5 SOSTITUZIONE LAMPADA



### ATTENZIONE

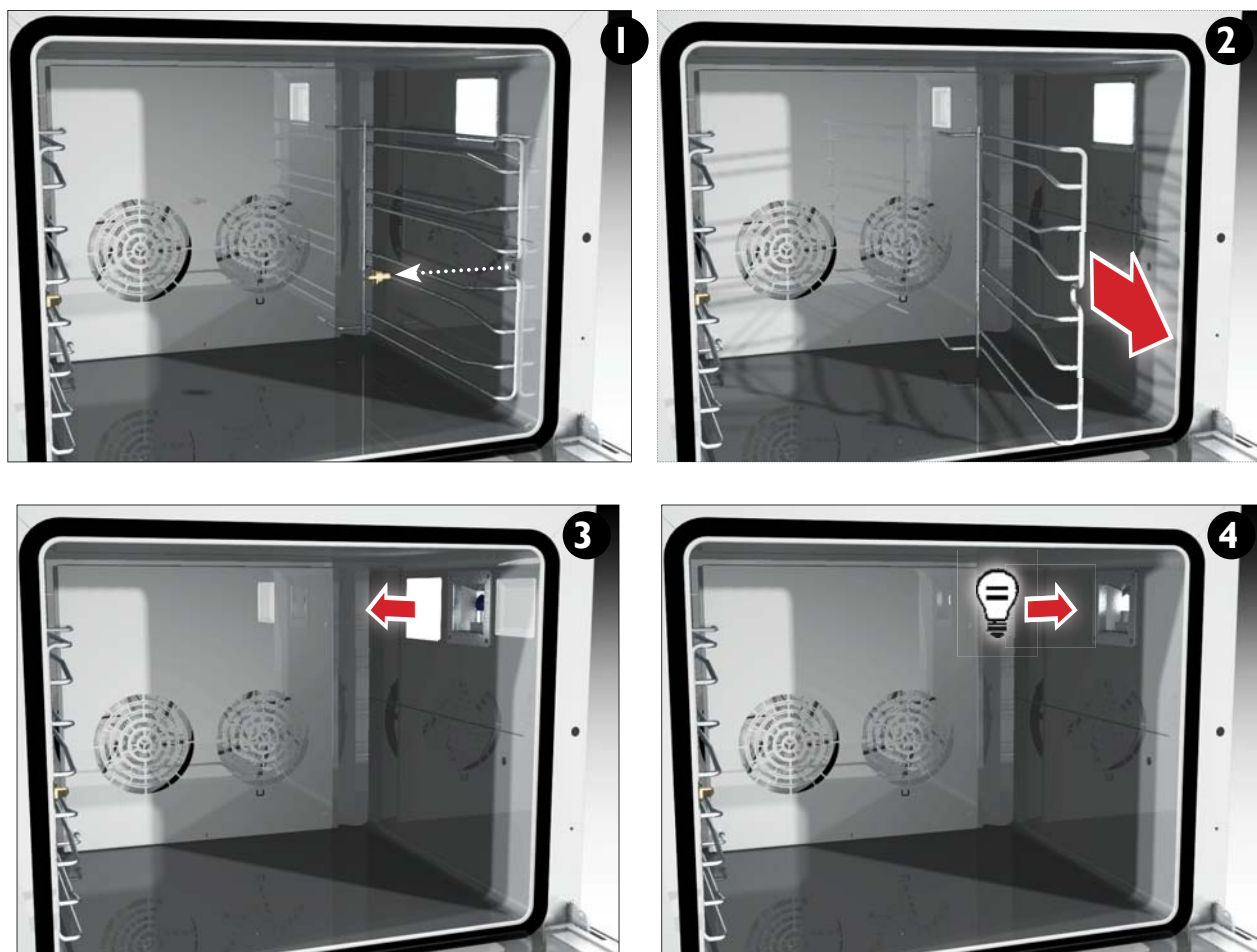
**Pericolo di scosse elettriche e scottature !**

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

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

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

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



### ATTENZIONE

**Non avviare il forno senza aver riposizionato il coprilampada !**



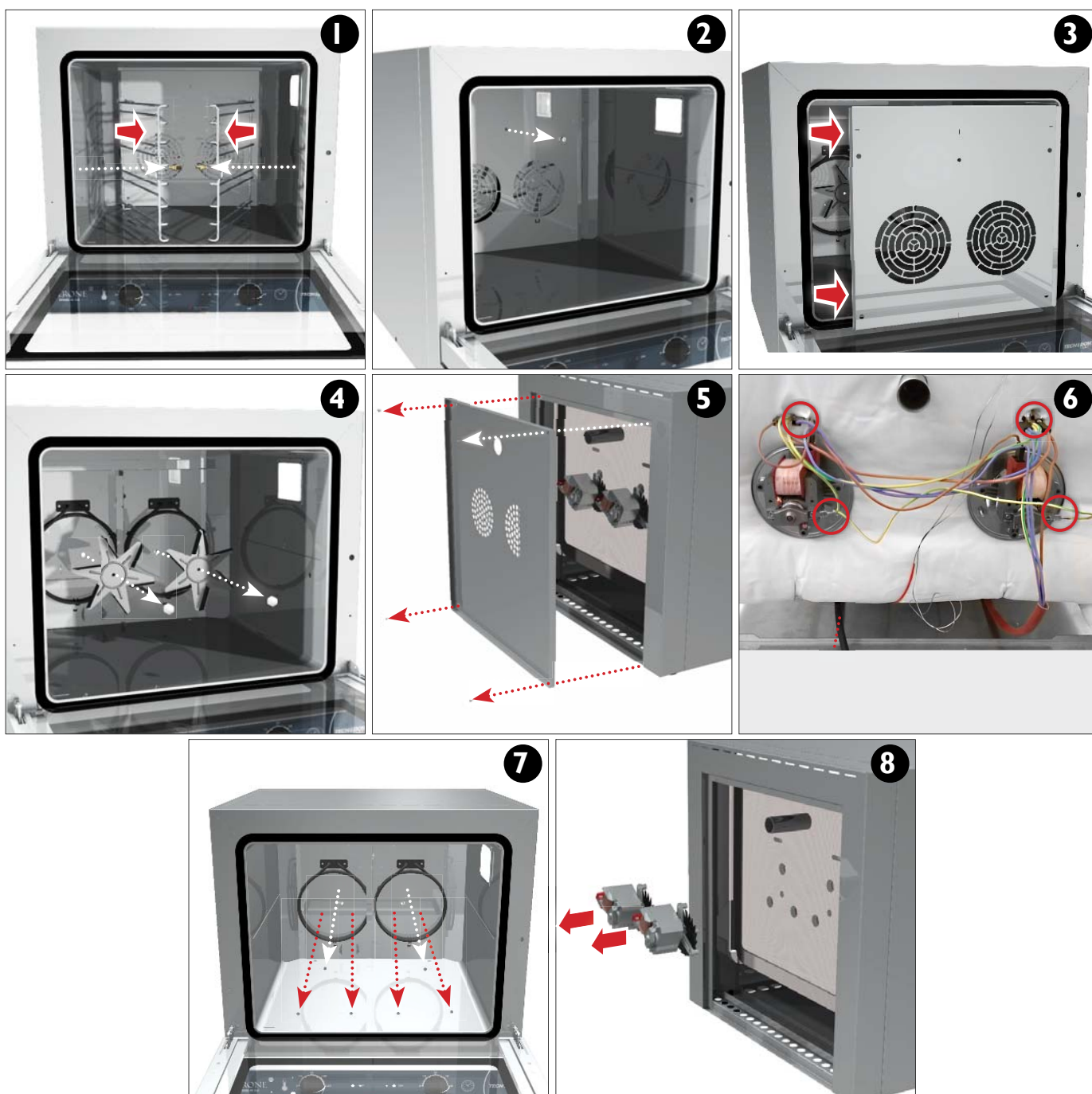
## 6.6 SOSTITUZIONE MOTORE VENTILATORE

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

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

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

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

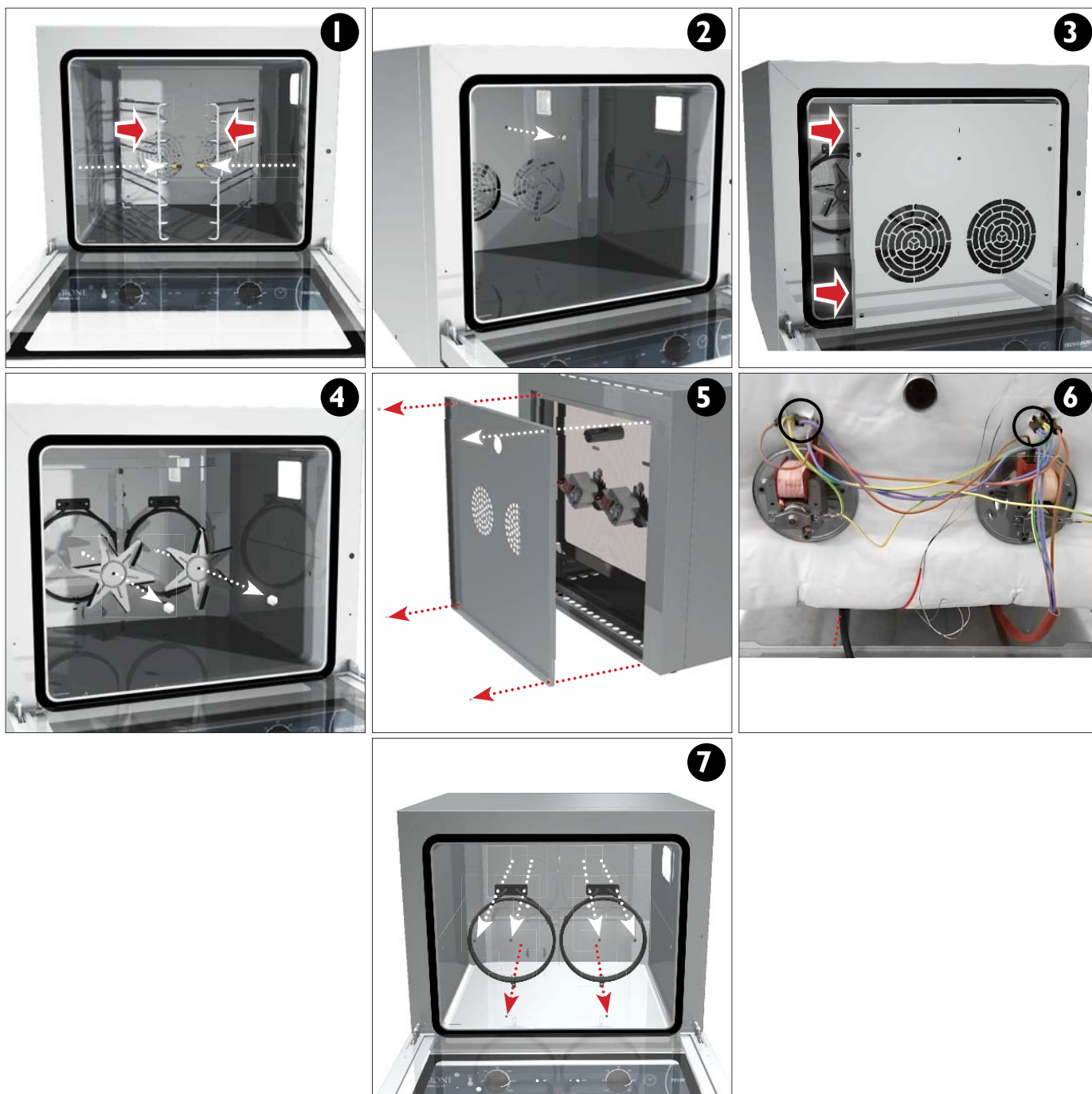


## 6.7 SOSTITUZIONE RESISTENZE ELETTRICHE

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

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

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

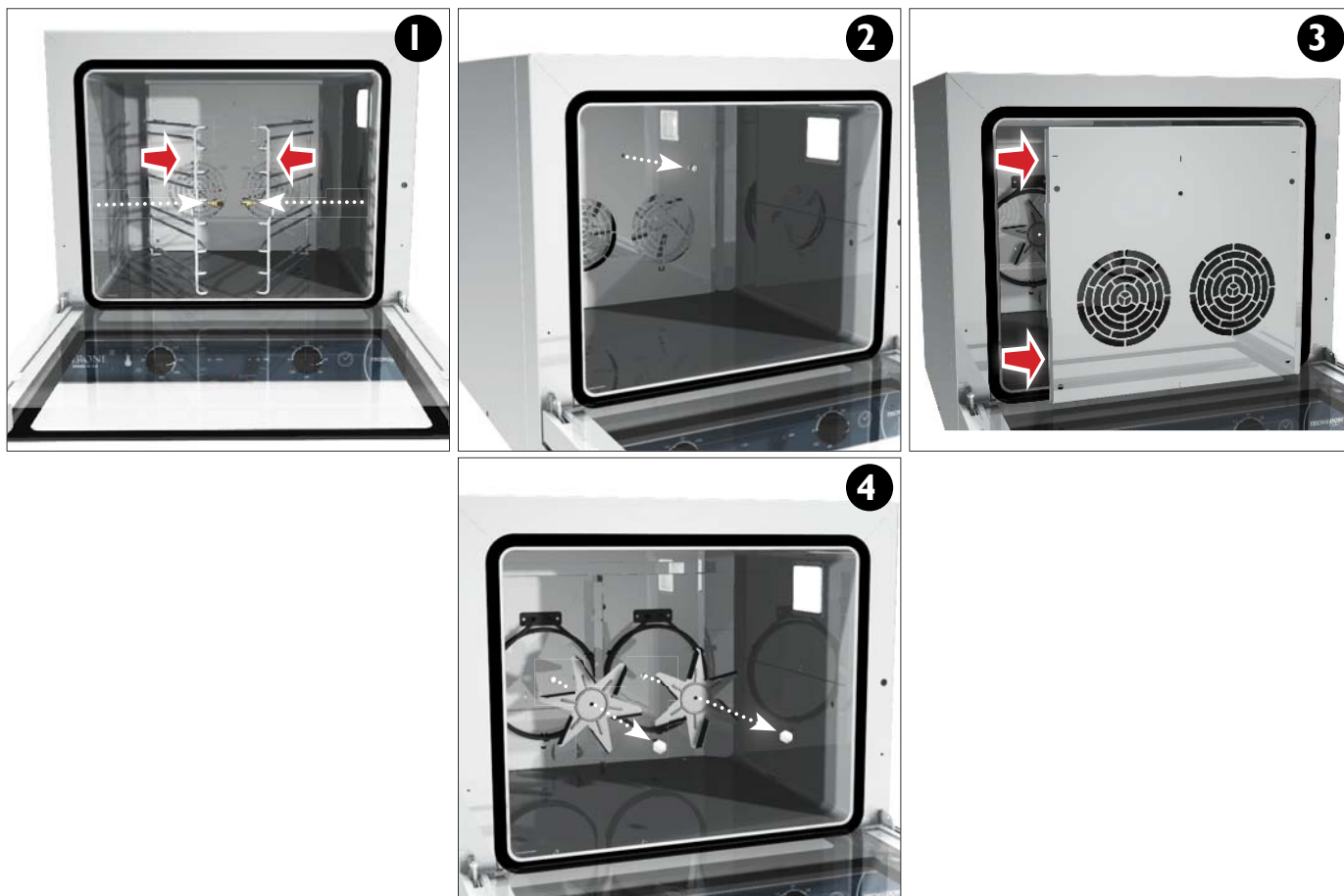


## 6.8 SOSTITUZIONE VENTOLE

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

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

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



## 6.9 COMPORTAMENTO IN CASO DI GUASTI O LUNGA INATTIVITA

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

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



## 7. GESTIONE RIFIUTI - SMALTIMENTO MATERIALI

### 7.1 SMALTIMENTO MATERIALI E GESTIONE RIFIUTI



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

Ricordiamo che lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione di sanzioni amministrative previste dalla norma vigente.

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



#### ATTENZIONE

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

### 7.2 ORDINARE LE PARTI DI RICAMBIO

**Comunicare in modo chiaro ai nostri uffici commerciali:**

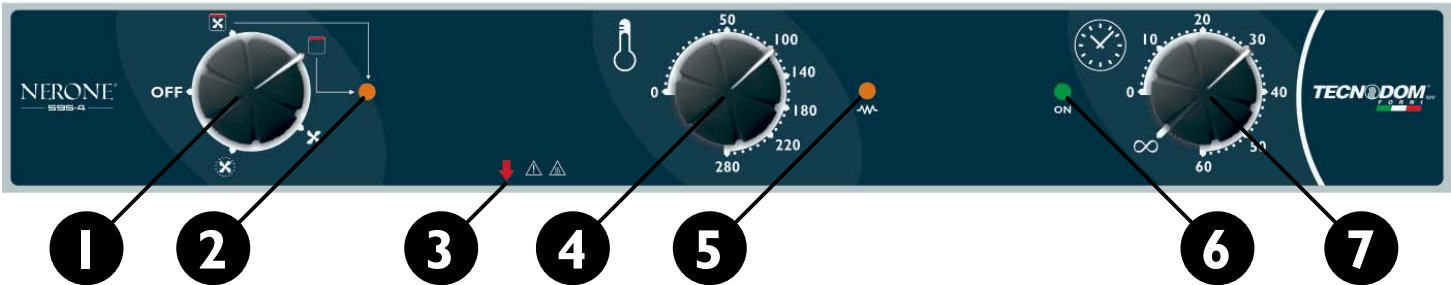
- Modello del forno
- Numero di matricola del forno
- Quantità del ricambio

*Eventualmente allegare una foto del particolare da ordinare.*

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



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



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

## Welcome



The producer thanks you for choosing one of its products.

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



**RAEE  
WEEE**

### ITALIANO

#### RAEE - Gestione rifiuti apparecchiature elettriche ed elettroniche

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



**RAEE  
WEEE**

### ENGLISH

#### RAEE - Electrical and Electronic Waste Management

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



**RAEE  
WEEE**

### FRANCAIS

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

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



**RAEE  
WEEE**

### DEUTSCH

#### RAEE - Umgang mit Abfällen elektrischer und elektronischer Geräte

Das Symbol der durchkreuzten Mülltonne auf dem Produkt oder der Dokumentation der Gebrauchsanweisung gibt an, dass das Produkt nach dem 13. August 2005 auf den Markt gebracht wurde. Am Ende des Nutzungszyklus muss das Produkt entsprechend der im jeweiligen Land geltenden Bestimmungen gesammelt, entsorgt und getrennt von anderem Hausmüll transportiert werden. Auf diese Weise kann es zurückgewonnen werden, wodurch zur Vermeidung möglicher negativer Auswirkungen auf die Umwelt und die Gesundheit beigetragen sowie die Wiederverwertung und das Recycling der Materialien erleichtert wird, aus denen das Gerät besteht. Die widerrechtliche Entsorgung des Produktes durch den Nutzer zieht die Anwendung der von den gültigen Bestimmungen vorgesehenen Verwaltungsstrafen nach sich. Die gemeinschaftliche Richtlinie RAEE Nr. 2002/96/EG, (in Italien mit der Gesetzesverordnung Nr. 151 vom 15.05.2005 umgesetzt); Gemeinschaftliche Richtlinie Nr. 2003/108/CE bezüglich der Behandlung von Abfällen elektrischer und elektronischer Geräte.



**RAEE  
WEEE**

### ESPAÑOL

#### RAEE - Gestión de los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos

El símbolo del bidón barrado en el producto o en la documentación del manual de utilización, indica que el producto, ha sido introducido en el mercado después de la fecha 13 de Agosto del 2005. Al final de su ciclo de vida, el producto debe ser recogido, eliminado y transportado de forma separada respecto a los otros residuos urbanos, siguiendo la normativa vigente en cada país. De este modo podrá ser recuperado contribuyendo a evitar posibles efectos negativos en el medio ambiente y en la salud, favoreciendo así la reutilización y/o el reciclaje de los materiales que componen el aparato. La eliminación ilegal del producto por parte del usuario, supone la aplicación de sanciones administrativas previstas en la normativa vigente. La Directiva comunitaria RAEE N° 2002/96/CE, (en Italia se acoge al Decreto Legislativo del 15.05.2005 n° 151); Directiva comunitaria N° 2003/108/CE respecto al tratamiento de los residuos de los aparatos eléctricos y electrónicos.



**RAEE  
WEEE**

### PORTUGUÊS

#### RAEE - Resíduos de Equipamentos Elétricos e Eletrônicos

O símbolo do contentor de lixo barrado com uma cruz, aposto no produto ou no manual de utilização, indica que o produto foi colocado no mercado a partir de 13 de Agosto de 2005 e que, no fim do seu ciclo de vida, deve ser recolhido, eliminado e transportado de modo separado respeito aos outros resíduos urbanos e em conformidade com as normativas vigentes em cada país de utilização. Agindo dessa maneira estará contribuindo para evitar possíveis efeitos negativos no ambiente e na saúde, favorecendo a reutilização e/ou reciclagem dos materiais de que é composta a aparelhagem. Uma eliminação incorrecta e abusiva do produto por parte do utilizador implicará a aplicação das sanções administrativas previstas pela normativa vigente. Directiva comunitária RAEE N° 2002/96/CE, em Itália acolhida pelo D.L. n° 151 de 15 de Maio de 2005, e Directiva comunitária N° 2003/108/CE, relativas ao tratamento dos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos.

# INDEX

|                                                      |                          |
|------------------------------------------------------|--------------------------|
| <b>INTRODUCTION</b>                                  | <b>page 22</b>           |
| USING MANUAL                                         | page 22                  |
| MANUAL PRESERVATION                                  | page 22                  |
| <b>Ovens LINE DESCRIPTION</b>                        | <b>page 23</b>           |
| <b>1. POSITIONING</b>                                | <b>page 24</b>           |
| 1.1 TRANSPORT                                        | page 24                  |
| 1.2 DOWNLOAD - UNLOAD / LENGTHS / WEIGHTS            | page 24                  |
| 1.3 PACKING                                          | page 24                  |
| 1.4 POSITIONING                                      | page 24                  |
| 1.5 MINIMUM WALL DISTANCES                           | page 24                  |
| <b>2. ELECTRICAL CONNECTION AND EARTHING</b>         | <b>page 25</b>           |
| 2.1 ELECTRICAL POWER SUPPLY                          | page 25                  |
| 2.2 COLLEGAMENTO DEL MORSETTO EQUIPOTENZIALE         | page 25                  |
| <b>3. PREPARATION OF THE OVEN FOR FIRST USE</b>      | <b>page 26</b>           |
| 3.1 INITIAL CLEANING                                 | page 26                  |
| 3.2 SWITCHING-ON OF THE OVEN                         | page 26                  |
| <b>4. CLEANING</b>                                   | <b>page 26</b>           |
| 4.1 OVENS CLEANING                                   | page 26                  |
| 4.2 COOKING CHAMBER CLEANING                         | page 27                  |
| 4.3 GLAS CLEANING                                    | page 27                  |
| 4.4 FANS CLEANING                                    | page 27                  |
| <b>5. GENERAL GUIDELINES</b>                         | <b>page 27</b>           |
| 5.1 FOOD LOADING                                     | page 28                  |
| 5.2 DISTANCE BETWEEN BAKING PANS AND/OR GRILLS       | page 28                  |
| <b>6. MAINTENANCE</b>                                | <b>page 29</b>           |
| 6.1 PERIODICAL CHECKS                                | page 29                  |
| 6.2 DOOR GASKET REMOVAL AND REPLACEMENT              | page 29                  |
| 6.3 FRONTAL GLAS REMOVAL AND REPLACEMENT             | page 30                  |
| 6.4 OVEN DOOR REMOVAL AND REPLACEMENT                | page 31                  |
| 6.5 LAMP REMOVAL AND REPLACEMENT                     | page 32                  |
| 6.6 MOTOR FAN REMOVAL AND REPLACEMENT                | page 33                  |
| 6.7 HEATING ELEMENTS REMOVAL AND REPLACEMENT         | page 34                  |
| 6.8 FANS REMOVAL AND REPLACEMENT                     | page 35                  |
| 6.9 ACTION IN CASE OF FAILURES OR LONG INACTIVITY    | page 35                  |
| <b>7. GARBAGE MANAGEMENT - DISPOSAL OF MATERIALS</b> | <b>page 36</b>           |
| 7.1 GARBAGE DISPOSAL                                 | page 36                  |
| 7.2 REQUESTING SPARE PARTS                           | page 36                  |
| <b>8. CONTROL PANEL</b>                              | <b>page 37</b>           |
| APPENDIX - 1 - Product identification plate          | at the end of the manual |
| APPENDIX - 2 - Ovens parts description               | at the end of the manual |
| APPENDIX - 3 - Technical data                        | at the end of the manual |
| APPENDIX - 5 - Ovens electrical diagrams             | at the end of the manual |
| DECLARATION OF CONFORMITY                            | at the end of the manual |

# INTRODUCTION

## *Original instructions*

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

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

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

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

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

## USING MANUAL

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

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

## MANUAL PRESERVATION

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

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

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

# OVENS LINE DESCRIPTION

This manual refers to electrical “CONVECTION OVENS” suited for professional cooking of food.

## Types of cooking and ovens:

### CONVECTION COOKING:

|  |                                                                                                                                                                                                    |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p><b>CONVECTION + FANS HEATERS</b><br/>                     The ovens are equipped with mechanical ventilation which allows a uniform distribution of the hot air inside the cooking chamber.</p> |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

### DELTA T COOKING (optional):

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

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

|  |                                                                                                                                                                                                    |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p><b>GRILL FUNCTION + CONVECTION</b></p>                                                                                                                                                          |
|  | <p><b>GRILL FUNCTION</b></p>                                                                                                                                                                       |
|  | <p><b>ONLY FANS (COOLING)</b></p>                                                                                                                                                                  |
|  | <p><b>CONVECTION + FANS HEATERS</b><br/>                     The ovens are equipped with mechanical ventilation which allows a uniform distribution of the hot air inside the cooking chamber.</p> |

### REGENERATION:

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



## ATTENTION

### All operations regarding the points:

- POSITIONING
- CLEANING
- ELECTRICAL AND HEARTHING CONNECTIONS
- MAINTENANCE AND REPLACE OF ELECTRICAL AND/ OR COOLING PARTS

**Must be carried out by high qualified technical staff.**



# I. POSITIONING

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

## I.1 TRANSPORT

NO



SI

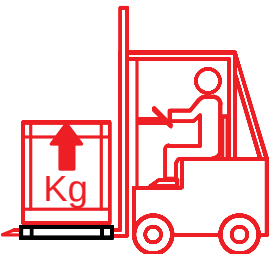


We recommend you to transport the Oven always in the upright position (as mention on the packing).



**Do not incline the product!**

## I.2 DOWNLOAD - UNLOAD / LENGTHS / WEIGHTS



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

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

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

## I.3 PACKING

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

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

## I.4 POSITIONING



**ATTENTION**

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

## I.5 MINIMUM WALL DISTANCES



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



**ATTENTION**

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

## 2. ELECTRICAL CONNECTION AND EARTHING

### 2.1 ELECTRICAL POWER SUPPLY



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

#### BEFORE PLUGGING IN:

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

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

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



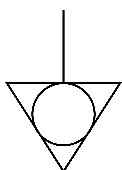
- **The electrical plug of the oven must always be connected to a fixed socket.**
- **It is forbidden to connect the electrical plug of the oven to an extension cord and/or a reducer.**



#### ATTENTION

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

### 2.2 CONNECTING THE EQUIPOTENTIAL TERMINAL



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

## 3. PREPARATION OF THE OVEN FOR FIRST USE

### 3.1 INITIAL CLEANING

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

### 3.2 SWITCHING-ON OF THE OVEN



#### ATTENTION

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

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

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

## 4. CLEANING

### 4.1 OVENS CLEANING

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



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

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



#### ATTENZIONE

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

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

**Do not use a jet of water and/or a high pressure lance to wash the internal and the external parts of**

the oven as the electrical parts may be damaged.

## 4.2 COOKING CHAMBER CLEANING

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

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

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

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

## 4.3 GLAS CLEANING



### ATTENTION

*If is recommended to carry out clearing when the glass has cooled down.  
Never use abrasive materials such as steel wool scotch bryte, metal sponges or other.*

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

## 4.4 FANS CLEANING

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

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

# 5. GENERAL GUIDELINES



### ATTENTION

*Hot steam may outflow (there is the risk of burns).  
Use the oven exclusively for cooking food.  
Production of steam from the oven may cause situations of a slippery floor.  
Adopt appropriate means of protection from heat in case of hot food.*



### ATTENTION

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



## ATTENTION

**The appliance may be used by children aged above 8 and by persons with reduced physical, sensorial or mental abilities**, or without any experience or the necessary knowledge, as long as under supervision or after that the latter have received instructions relating to the safe use of the appliance and in understanding of the dangers involved with it. Children must not play with the appliance. Cleaning and maintenance to be carried out by the user must not be made by children without supervision.



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



## ATTENTION

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

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



## ATTENTION

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

## 5.1 FOOD LOADING

The oven is suitable exclusively for coking of food.



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

## 5.2 DISTANCE BETWEEN BAKING PANS AND/OR GRILLS

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

## 6. MAINTENANCE

All maintenance operations and repairs must be carried out with the unit in stop position and with the power switched off. These maintenance operations must only be carried out by specialised qualified staff.

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



### ATTENTION

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



### ATTENTION

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



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

### 6.1 PERIODICAL CHECKS

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

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

### 6.2 DOOR GASKET REMOVAL AND REPLACEMENT

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

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

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

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





## 6.3 FRONTAL GLAS REMOVAL AND REPLACEMENT

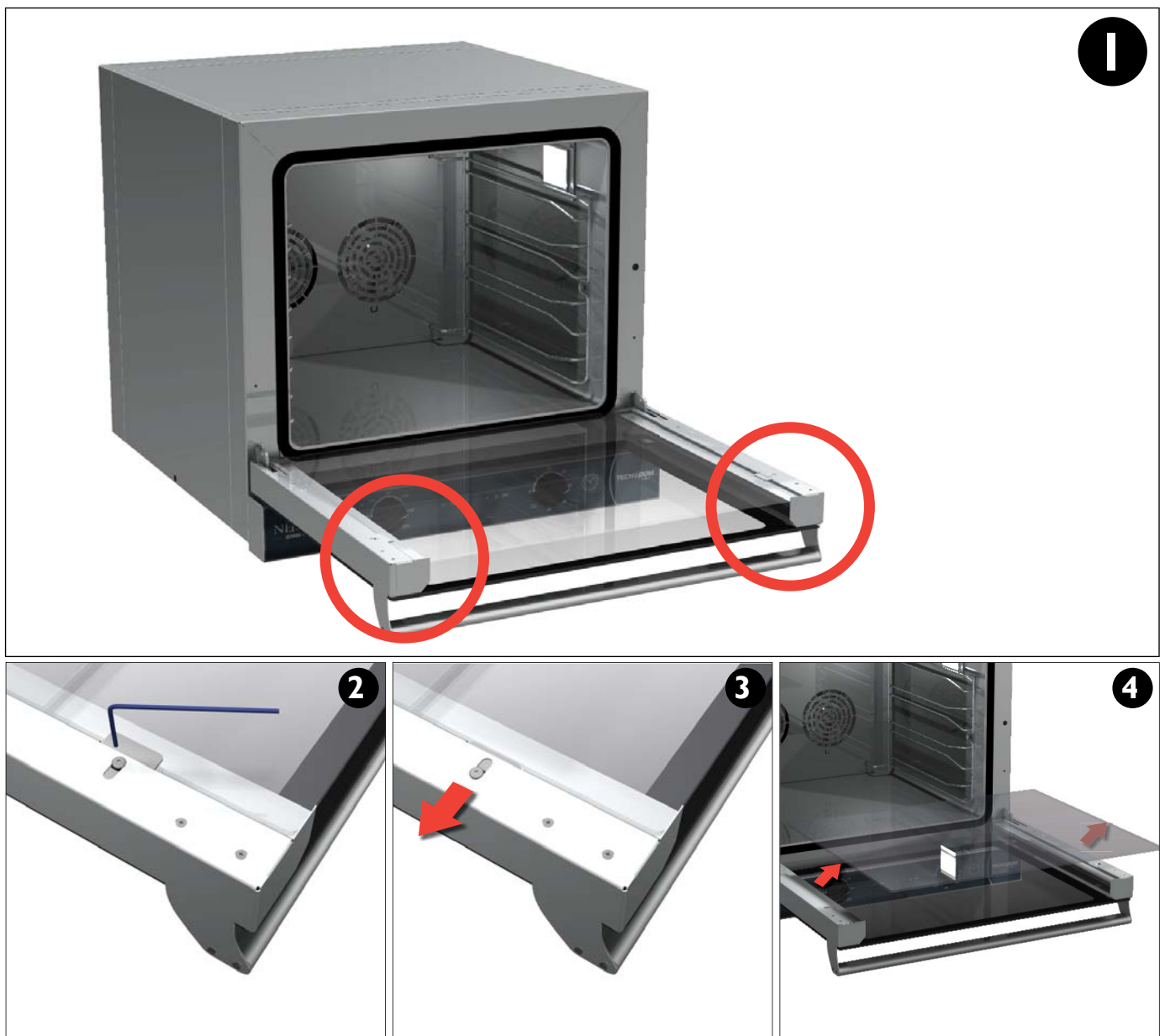
In case of damage and/or replacement of the front glass, recover the glass fragments by avoiding disposing of in the environment, pay attention, after any possible breakage of the glass by handling it with care and avoiding cutting yourself.

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

To facilitate cleaning operations, the internal glasses, making up the door, can be dismounted.

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

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



## 6.4 OVEN DOOR REMOVAL AND REPLACEMENT



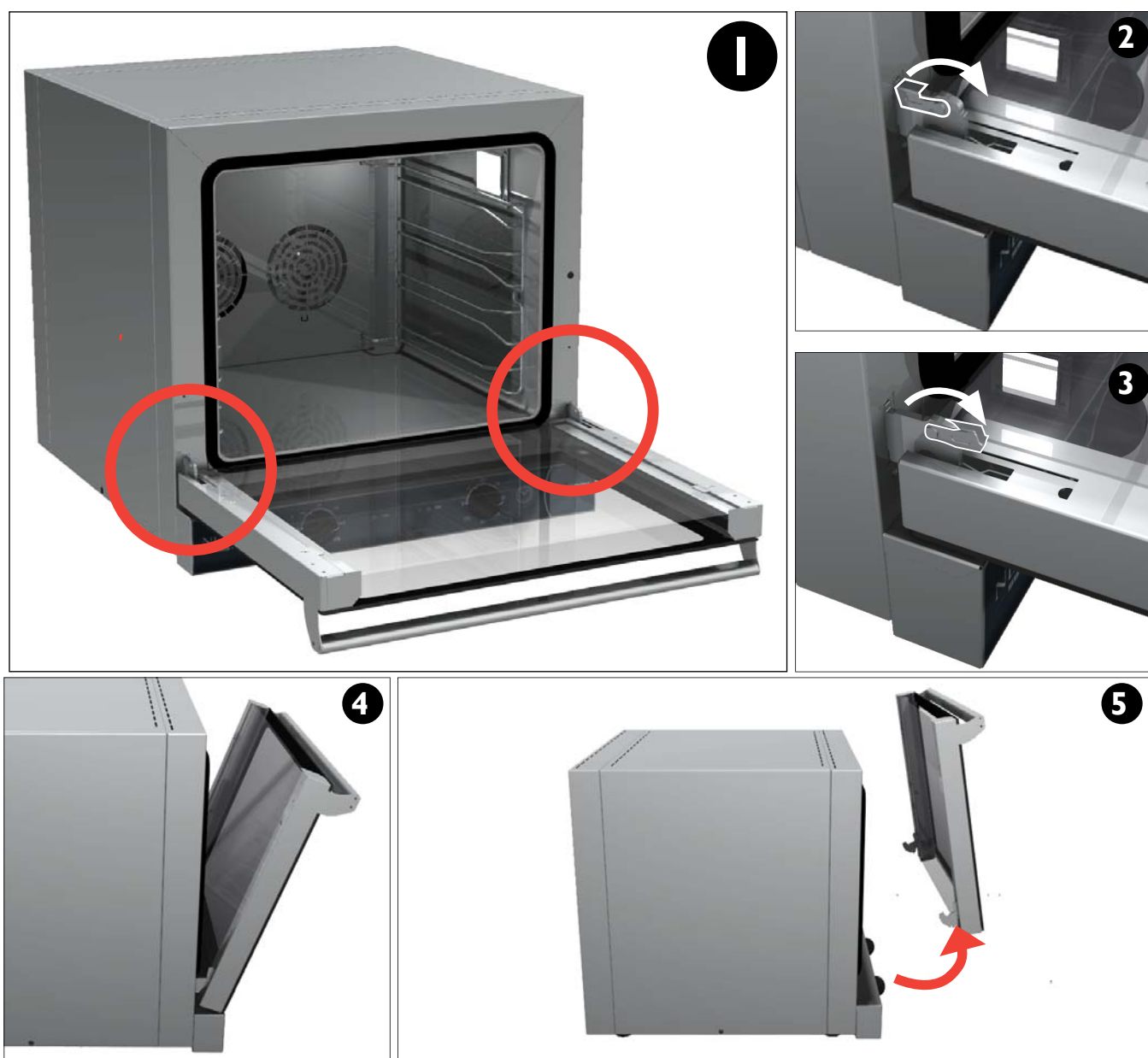
### ATTENTION

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

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

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

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



## 6.5 LAMP REMOVAL AND REPLACEMENT



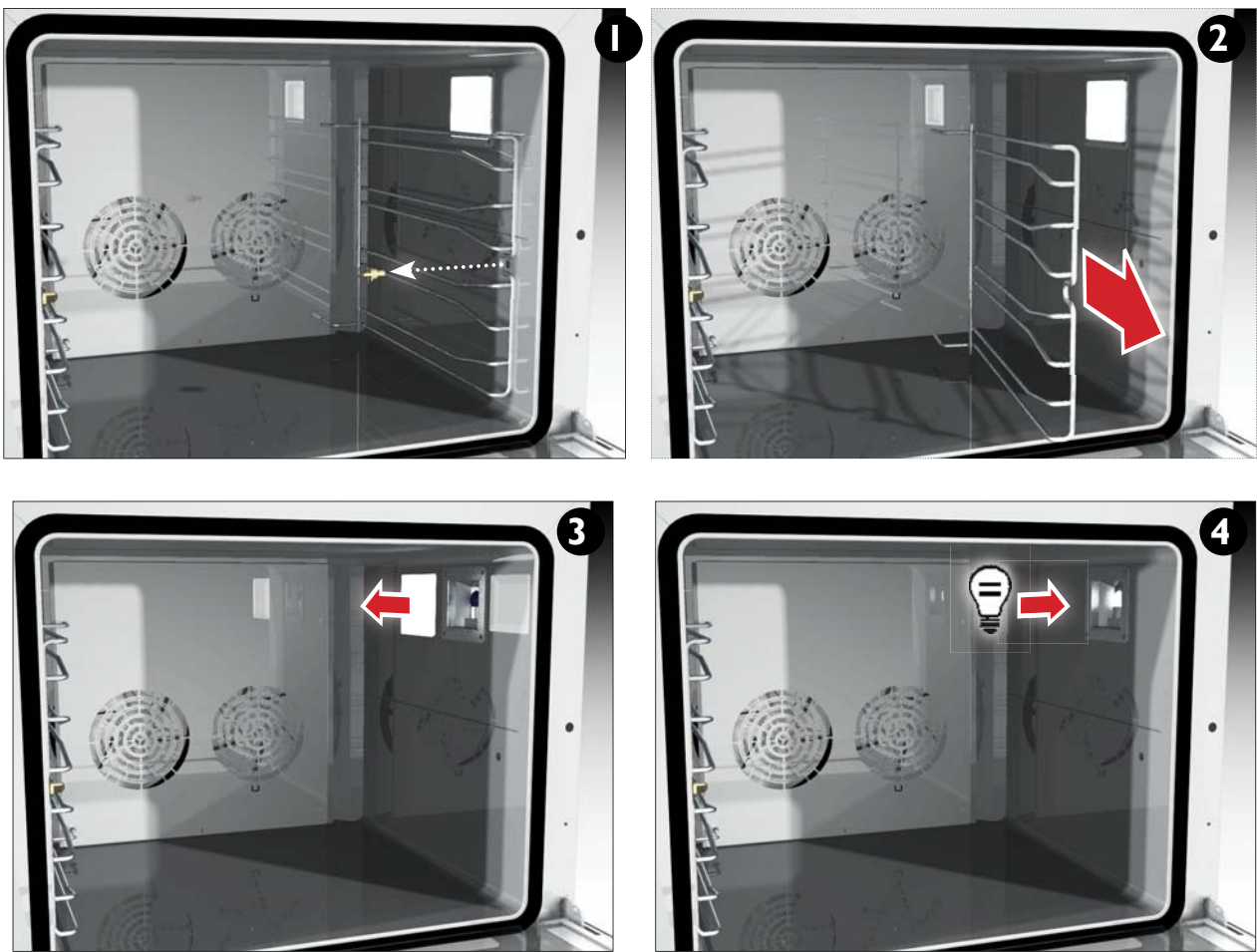
*Danger of electrical shocks and burns!*

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

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

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

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



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

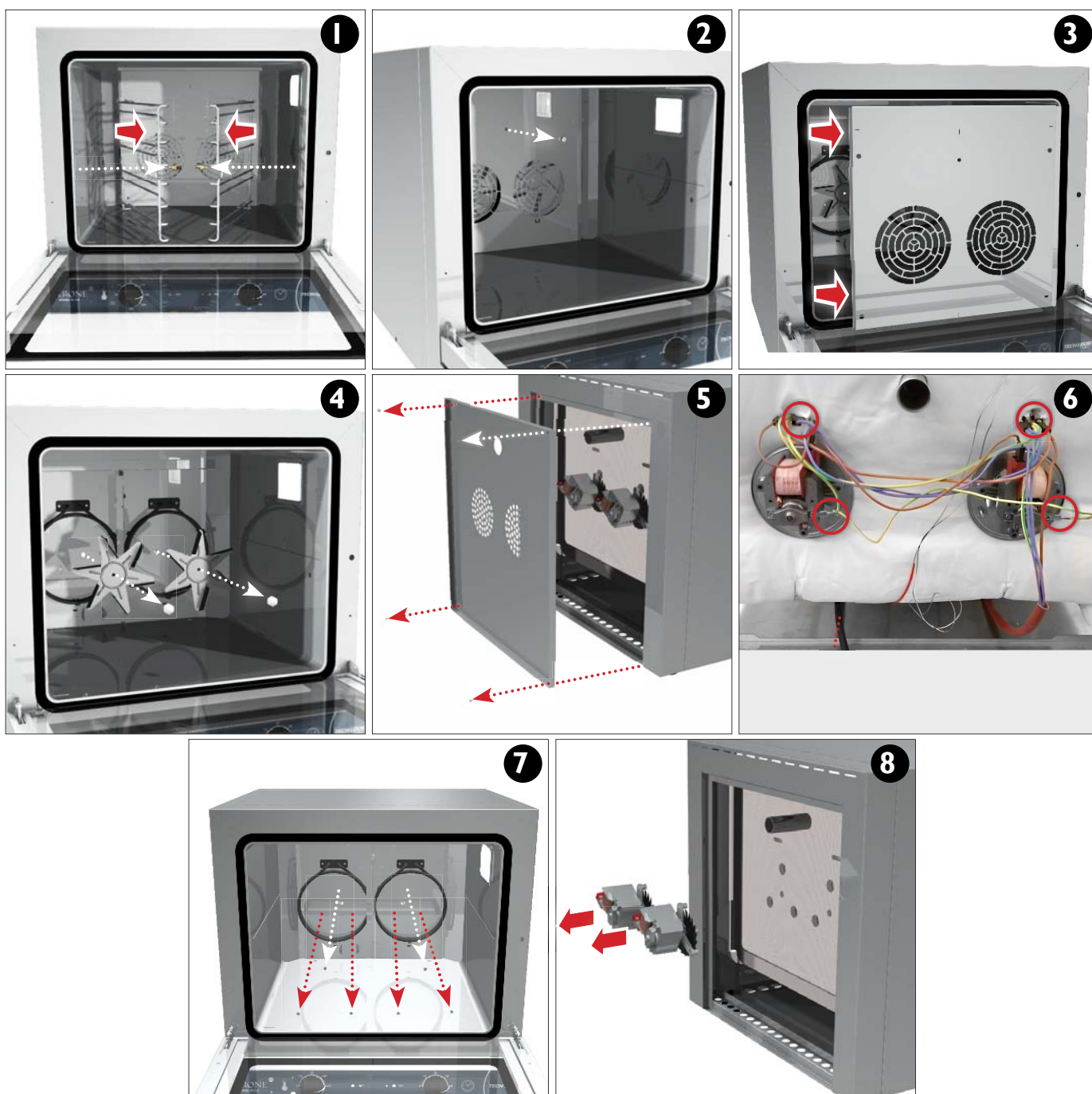
## 6.6 MOTOR FAN REMOVAL AND REPLACEMENT

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

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

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

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



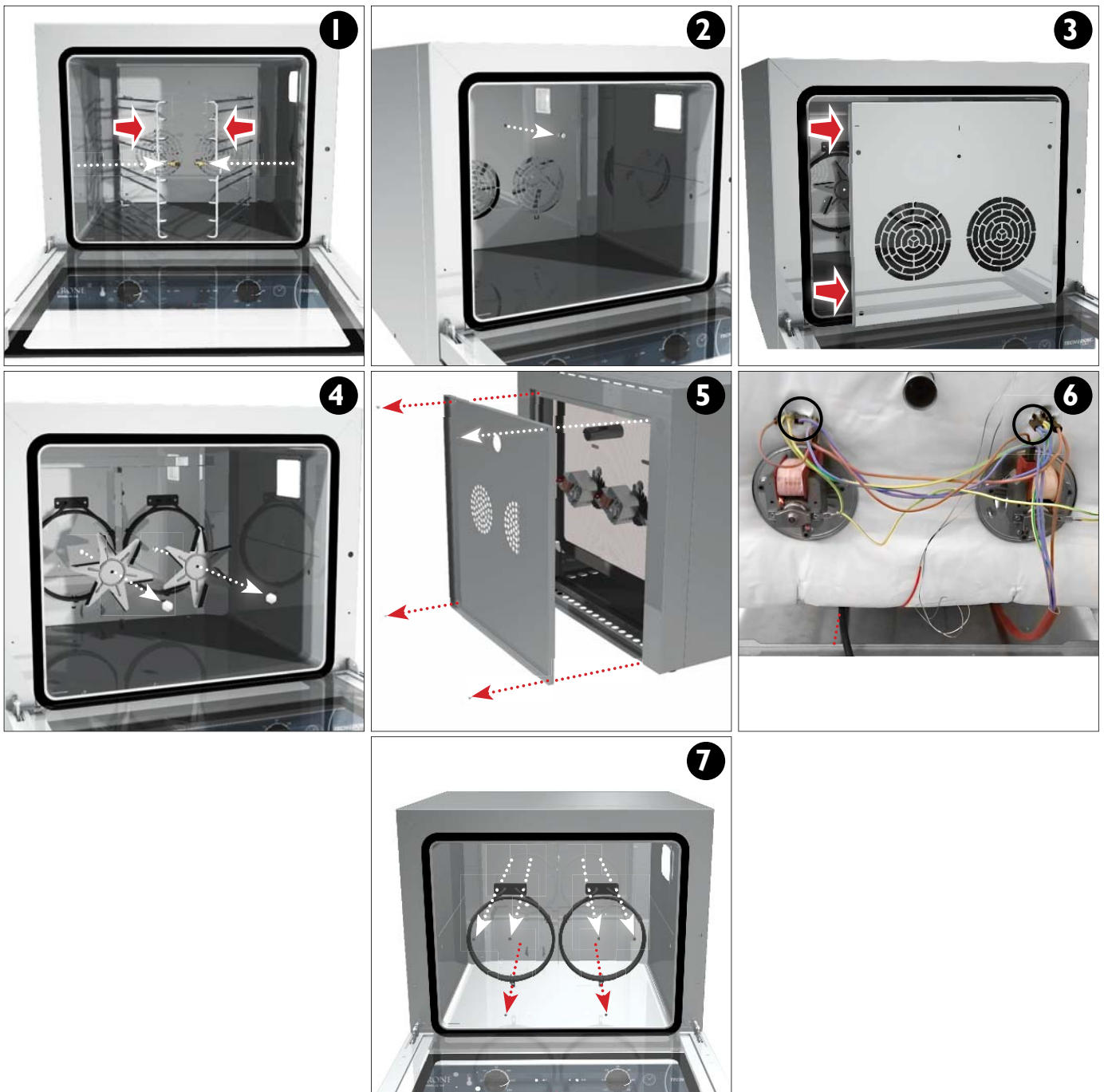


## 6.7 HEATING ELEMENTS REMOVAL AND REPLACEMENT

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

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

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

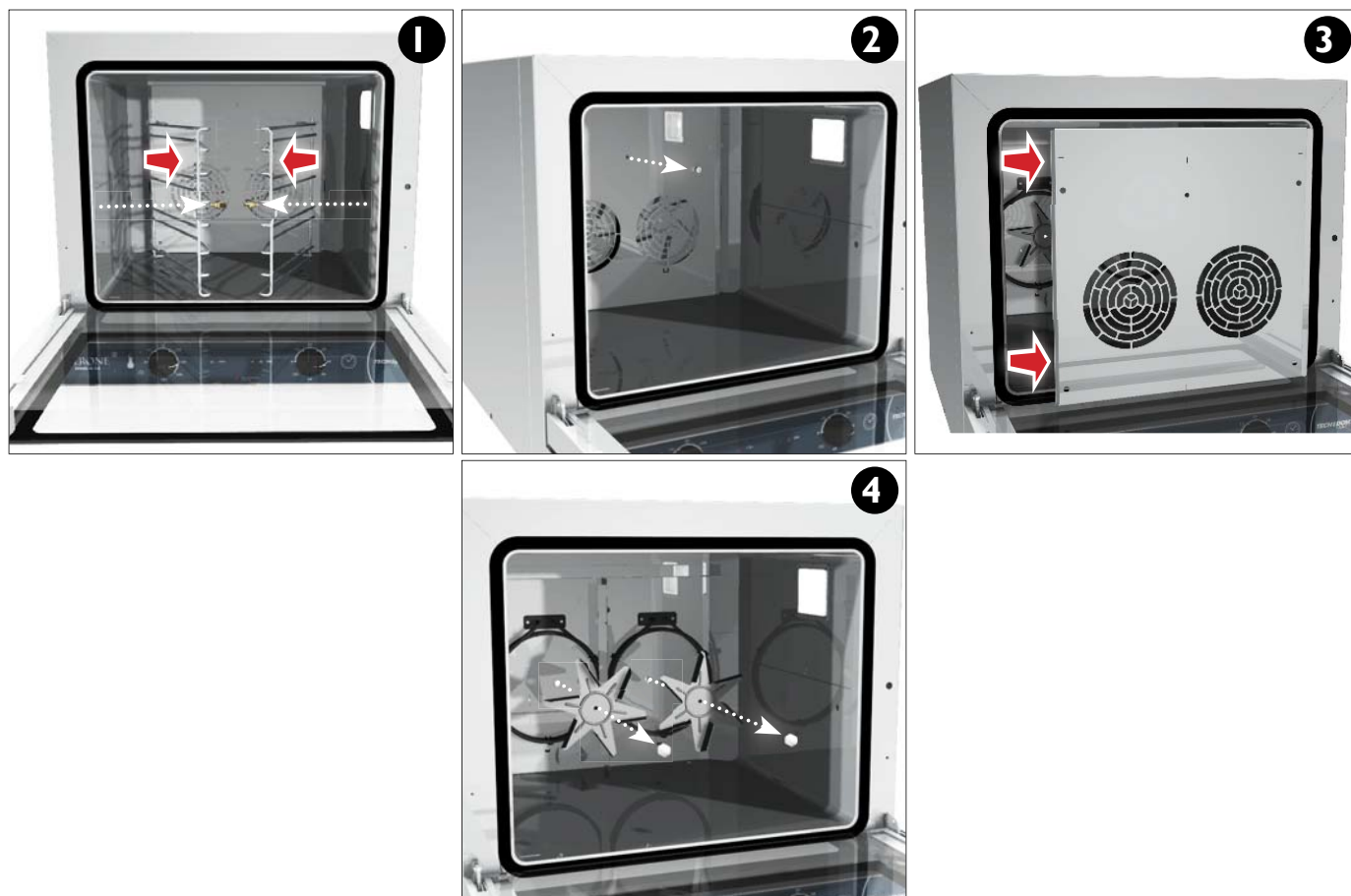


## 6.8 FANS REMOVAL AND REPLACEMENT

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

- 1) Unscrew manually the 2 mounting pawls of the internal baking pans supports and extract them delicately.
- 2) With an Allen wrench No. 5 unscrew the central screw that fixes the fans protection.
- 3) Remove delicately the fans protection (fans casing).
- 4) Unscrew the 2 nuts fixing the fans to the 2 motors and extract the 2 fans.

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



## 6.9 ACTION IN CASE OF FAILURES OR LONG INACTIVITY

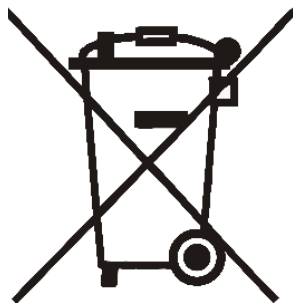
- Switch-off the oven and disconnect it from the electrical network.
- Reset all knobs of the control panel.
- Get in touch with the technical assistance (only in case of failure).
- Clean the appliance internally and externally.

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



# 7. GARBAGE MANAGEMENT - DISPOSAL OF MATERIALS

## 7.1 GARBAGE DISPOSAL



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

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

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

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



### ATTENTION

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

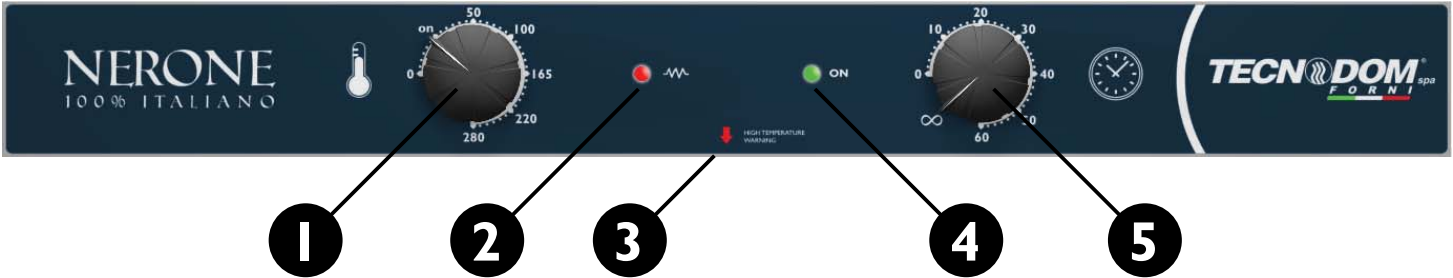
## 7.2 REQUESTING SPARE PARTS

Requesting spare parts please report:

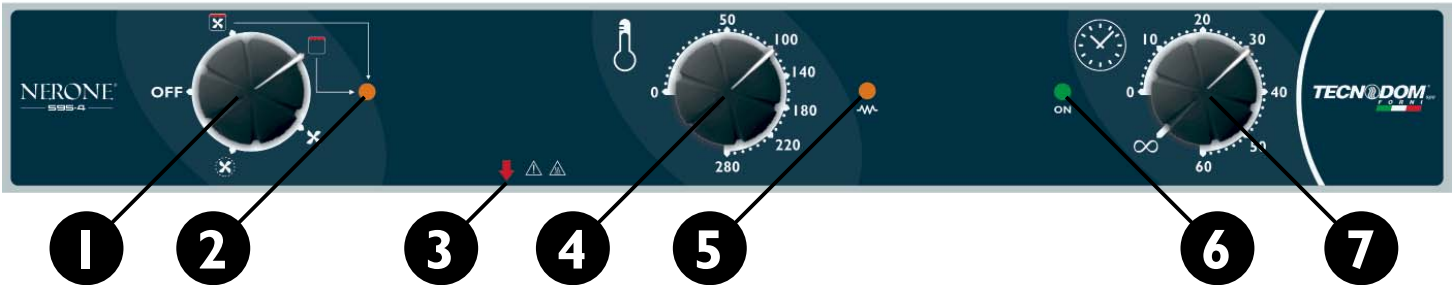
- Model of the item
- Serial number of the item
- Number of pieces you need

Eventually enclose a picture of the part you need.

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



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



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

## Bienvenue



Le producteur vous remercie pour avoir choisi un des produits de notre gamme.  
Nous vous invitons à lire très attentivement ce manuel : ceci garantira une utilisation optimale de votre Four.



**RAEE  
WEEE**

### ITALIANO

#### RAEE - Gestione rifiuti apparecchiature elettriche ed elettroniche

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



**RAEE  
WEEE**

### ENGLISH

#### RAEE - Electrical and Electronic Waste Management

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



**RAEE  
WEEE**

### FRANCAIS

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

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



**RAEE  
WEEE**

### DEUTSCH

#### RAEE - Umgang mit Abfällen elektrischer und elektronischer Geräte

Das Symbol der durchkreuzten Mülltonne auf dem Produkt oder der Dokumentation der Gebrauchsanweisung gibt an, dass das Produkt nach dem 13. August 2005 auf den Markt gebracht wurde. Am Ende des Nutzungszyklus muss das Produkt entsprechend der im jeweiligen Land geltenden Bestimmungen gesammelt, entsorgt und getrennt von anderem Hausmüll transportiert werden. Auf diese Weise kann es zurückgewonnen werden, wodurch zur Vermeidung möglicher negativer Auswirkungen auf die Umwelt und die Gesundheit beigetragen sowie die Wiederverwertung und das Recycling der Materialien erleichtert wird, aus denen das Gerät besteht. Die widerrechtliche Entsorgung des Produktes durch den Nutzer zieht die Anwendung der von den gültigen Bestimmungen vorgesehenen Verwaltungsstrafen nach sich. Die gemeinschaftliche Richtlinie RAEE Nr. 2002/96/EG, (in Italien mit der Gesetzesverordnung Nr. 151 vom 15.05.2005 umgesetzt); Gemeinschaftliche Richtlinie Nr. 2003/108/CE bezüglich der Behandlung von Abfällen elektrischer und elektronischer Geräte.



**RAEE  
WEEE**

### ESPAÑOL

#### RAEE - Gestión de los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos

El símbolo del bidón barrado en el producto o en la documentación del manual de utilización, indica que el producto, ha sido introducido en el mercado después de la fecha 13 de Agosto del 2005. Al final de su ciclo de vida, el producto debe ser recogido, eliminado y transportado de forma separada respecto a los otros residuos urbanos, siguiendo la normativa vigente en cada país. De este modo podrá ser recuperado contribuyendo a evitar posibles efectos negativos en el medio ambiente y en la salud, favoreciendo así la reutilización y/o el reciclaje de los materiales que componen el aparato. La eliminación ilegal del producto por parte del usuario, supone la aplicación de sanciones administrativas previstas en la normativa vigente. La Directiva comunitaria RAEE N° 2002/96/CE, (en Italia se acoge al Decreto Legislativo del 15.05.2005 n° 151); Directiva comunitaria N° 2003/108/CE respecto al tratamiento de los residuos de los aparatos eléctricos y electrónicos.



**RAEE  
WEEE**

### PORTUGUÊS

#### RAEE - Resíduos de Equipamentos Elétricos e Eletrônicos

O símbolo do contentor de lixo barrado com uma cruz, aposto no produto ou no manual de utilização, indica que o produto foi colocado no mercado a partir de 13 de Agosto de 2005 e que, no fim do seu ciclo de vida, deve ser recolhido, eliminado e transportado de modo separado respeito aos outros resíduos urbanos e em conformidade com as normativas vigentes em cada país de utilização. Agindo dessa maneira estará contribuindo para evitar possíveis efeitos negativos no ambiente e na saúde, favorecendo a reutilização e/ou reciclagem dos materiais de que é composta a aparelhagem. Uma eliminação incorrecta e abusiva do produto por parte do utilizador implicará a aplicação das sanções administrativas previstas pela normativa vigente. Directiva comunitária RAEE N° 2002/96/CE, em Itália acolhida pelo D.L. n° 151 de 15 de Maio de 2005, e Directiva comunitária N° 2003/108/CE, relativas ao tratamento dos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos.

# INDEX

|                                                                           |                        |
|---------------------------------------------------------------------------|------------------------|
| <b>INTRODUCTION</b>                                                       | <b>pag. 40</b>         |
| MANUEL D'UTILISATION                                                      | pag. 40                |
| CONSERVATION DU MANUEL                                                    | pag. 40                |
| <b>DESCRIPTION DE LA GAMME DE FOURS</b>                                   | <b>pag. 41</b>         |
| <b>1. MISE EN PLACE</b>                                                   | <b>pag. 42</b>         |
| 1.1 TRANSPORT                                                             | pag. 42                |
| 1.2 CHARGER - DECHARGER / LONGUEURS / POIDS                               | pag. 42                |
| 1.3 EMBALLAGE                                                             | pag. 42                |
| 1.4 MISE EN PLACE                                                         | pag. 42                |
| 1.5 DISTANCES MINIMUM PAR RAPPORT AU MUR                                  | pag. 42                |
| <b>2. BRANCHEMENTS ELECTRIQUES ET A LA TERRE</b>                          | <b>pag. 43</b>         |
| 2.1 ALIMENTATION ELECTRIQUE                                               | pag. 43                |
| 2.2 RACCORDEMENT DE LA BORNE EQUIPOTENTIELLE                              | pag. 43                |
| <b>3. PREPARATION DU FOUR POUR LA PREMIERE UTILISATION</b>                | <b>pag. 44</b>         |
| 3.1 NETTOYAGE INITIAL                                                     | pag. 44                |
| 3.2 DEMARRAGE DU FOUR                                                     | pag. 44                |
| <b>4. NETTOYAGE</b>                                                       | <b>pag. 44</b>         |
| 4.1 NETTOYAGE DU FOUR                                                     | pag. 44                |
| 4.2 NETTOYAGE DE LA CHAMBRE DE CUISSON                                    | pag. 45                |
| 4.3 NETTOYAGE DE LA VITRE                                                 | pag. 45                |
| 4.4 NETTOYAGE DES VENTILATEURS                                            | pag. 45                |
| <b>5. LIGNES DIRECTRICES GENERALES</b>                                    | <b>pag. 45</b>         |
| 5.1 MEETRE LES ALIMENTS DANS LE FOUR                                      | pag. 46                |
| 5.2 DISTANCE ENTRE LES PLAQUES ET/OU LES GRILLES                          | pag. 46                |
| <b>6. ENTRETIEN</b>                                                       | <b>pag. 47</b>         |
| 6.1 CONTROLES PERIODIQUES                                                 | pag. 47                |
| 6.2 DEMONTAGE ET REMPLACEMENT DU JOINT DE LA PORTE                        | pag. 47                |
| 6.3 DEMONTAGE ET REMPLACEMENT DE LA VITRE FRONTALE                        | pag. 48                |
| 6.4 DEMONTAGE ET REMPLACEMENT DE LA PORTE DU FOUR                         | pag. 49                |
| 6.5 DEMONTAGE ET REMPLACEMENT DE L'AMPOULE                                | pag. 50                |
| 6.6 DEMONTAGE ET REMPLACEMENT DU VENTILATEUR DU MOTEUR                    | pag. 51                |
| 6.7 DEMONTAGE ET REMPLACEMENT DES RESISTANCES                             | pag. 52                |
| 6.8 DEMONTAGE ET REMPLACEMENT DES VENTILATEURS                            | pag. 53                |
| 6.9 COMPORTEMENT EN CAS DE PANNES OU D'UNE LONGUE PERIODE D'INUTILISATION | pag. 53                |
| <b>7. GESTION DES DECHETS ELIMINATION DES MATERIAUX</b>                   | <b>pag. 54</b>         |
| 7.1 ELIMINATION DES DECHETS                                               | pag. 54                |
| 7.2 DEMANDES DE PIECES DETACHEES                                          | pag. 54                |
| <b>8. PANNEAU DE COMMANDE MÉCANIQUE</b>                                   | <b>pag. 55</b>         |
| APPENDICE - 1 - Targhetta identificazione prodotto                        | à la fin fin du manuel |
| APPENDICE - 2 - Descrizione parti del forno                               | à la fin fin du manuel |
| APPENDICE - 3 - Dati tecnici                                              | à la fin fin du manuel |
| APPENDICE - 5 - Riepilogo schemi elettrici forni                          | à la fin fin du manuel |
| DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'                                              | à la fin fin du manuel |

# INTRODUCTION

*Istruzioni originali*

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

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

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

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

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

## MANUEL D'UTILISATION

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

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

## CONSERVATION DU MANUEL

**Il est conseillé d'utiliser le manuel avec soin et de manière à ne pas compromettre son contenu.**

**En aucun cas l'utilisateur ne peut retirer, extraire ou récrire des parties du manuel.**

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

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

# DESCRIPTION DE LA GAMME DE FOURS

Ce manuel se réfère aux « FOURS A CONVECTION » électriques adaptés à la cuisson professionnelle des aliments.

Types de cuisson et de fours :

**CUISSON A CONVECTION :**

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

**CUISSON DELTA T (en option) :**

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

**CUISSON AVEC FONCTIONS (VERSIONS AVEC RÉSISTANCE DANS LA CHAMBRE DE CUISSON)**

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

**REGENERATION :**

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



**ATTENZIONE**

Toutes les opérations concernant les points :

- MISE EN PLACE
- NETTOYAGE
- BRANCHEMENTS ELECTRIQUES ET A LA TERRE
- ENTRETIEN ET REMPLACEMENT DES PIECES ELECTRIQUES

doivent être effectuées par un personnel technique hautement qualifié.

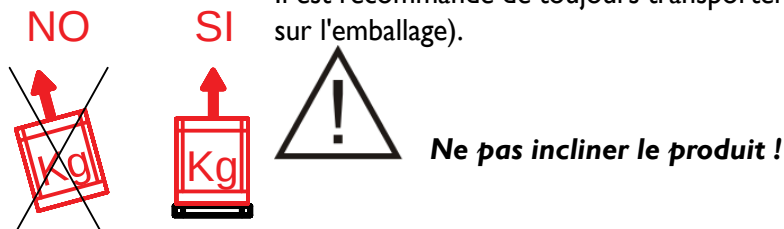


# I. MISE EN PLACE

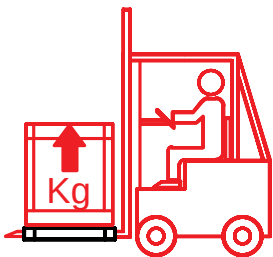
Avant de décharger ou charger et de positionner le four dans le magasin ou la cuisine, il est recommandé de lire attentivement ce manuel d'instruction notamment les chapitres concernant le déchargement et le chargement, les dimensions, le poids, la cuve d'évaporation d'eau, les pieds réglables, les branchements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

## I.1 TRANSPORT

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



## I.2 CHARGER - DECHARGER / LONGUEURS / POIDS



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

Avant de commencer les procédures de déchargement, de mise en place et d'installation de la vitrine réfrigérée dans le magasin/la cuisine conformément au modèle de la vitrine réfrigérée, merci de lire attentivement les informations fournies dans l'Annexe contenant les données techniques. Pour la manutention des fours, il est recommandé d'utiliser un chariot à fourches, si nécessaire. Ne pas soulever le four par sa poignée ou par la vitre frontale, mais le saisir par les côtés.

## I.3 EMBALLAGE

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

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

## I.4 MISE EN PLACE



### ATTENTION

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

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

## I.5 DISTANCES MINIMUM PAR RAPPORT AU MUR



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

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

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

## 2. BRANCHEMENTS ELECTRIQUES ET A LA TERRE

### 2.1 ALIMENTATION ELECTRIQUE



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

**Consulter les schémas électriques de l'équipement à la fin de ce manuel.**

#### AVANT DE BRANCHER L'APPAREIL

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

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

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



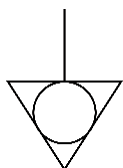
- La fiche électrique du four doit toujours être branchée dans la prise fixe.
- Il est interdit de connecter la fiche électrique du four à une rallonge et/ou un réducteur.



#### ATTENTION

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

### 2.2 RACCORDEMENT DE LA BORNE EQUIPOTENTIELLE



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

## 3. PREPARATION DU FOUR POUR LA PREMIERE UTILISATION

### 3.1 NETTOYAGE INITIAL

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

### 3.2 DEMARRAGE DU FOUR



#### ATTENTION

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

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

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

## 4. NETTOYAGE

### 4.1 NETTOYAGE DU FOUR

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



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

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



#### ATTENTION

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

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

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

## 4.2 NETTOYAGE DE LA CHAMBRE DE CUISSON

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

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

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

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

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

## 4.3 NETTOYAGE DE LA VITRE



### ATTENTION

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

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

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

## 4.4 NETTOYAGE DES VENTILATEURS

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

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

# 5. LIGNES DIRECTRICES GENERALES



### ATTENTION

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

*Utiliser le four uniquement pour la cuisson des aliments.*

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

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



### ATTENTION

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



### ATTENTION

*L'appareil peut être utilisé par des enfants d'un âge minimum de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou sans expérience ou sans les connaissances nécessaires, à condition qu'ils soient surveillés ou après que ces personnes aient reçues des instructions relatives à l'usage sûr de l'appareil et à la compréhension des dangers afférents. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien destinés à être effectués par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.*



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



## ATTENTION

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

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



## ATTENTION

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

## 5.1 MEETRE LES ALIMENTS DANS LE FOUR

Le four est adapté uniquement à la cuisson des aliments.



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

## 5.2 DISTANCE ENTRE LES PLAQUES ET/OU LES GRILLES

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

## 6. ENTRETIEN

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

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



### ATTENTION

**Toutes ces opérations doivent être exécutées par un technicien qualifié !**



### ATTENTION

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



**Attention !**

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

### 6.1 CONTROLES PERIODIQUES

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

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

### 6.2 DEMONTAGE ET REMPLACEMENT DU JOINT DE LA PORTE

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

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

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

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

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





## 6.3 DEMONTAGE ET REMPLACEMENT DE LA VITRE FRONTALE

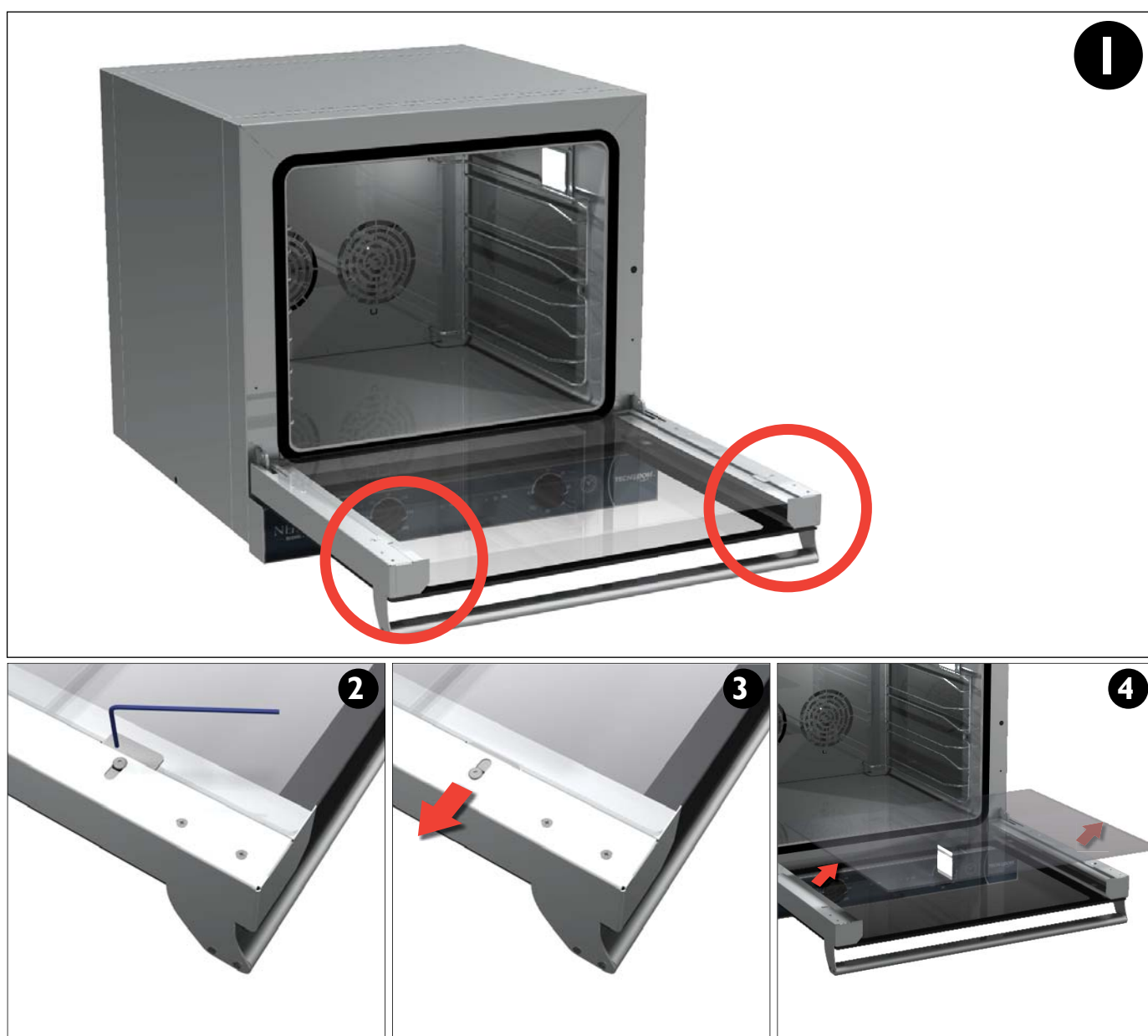
En cas d'endommagement et/ou de remplacement de la vitre frontale, récupérer les fragments de verre en évitant de les jeter dans la nature ; faire attention, après l'éventuelle casse de la vitre, à manipuler celle-ci avec précaution pour éviter de se couper.

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

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

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

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



## 6.4 DEMONTAGE ET REMPLACEMENT DE LA PORTE DU FOUR



### ATTENTION

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

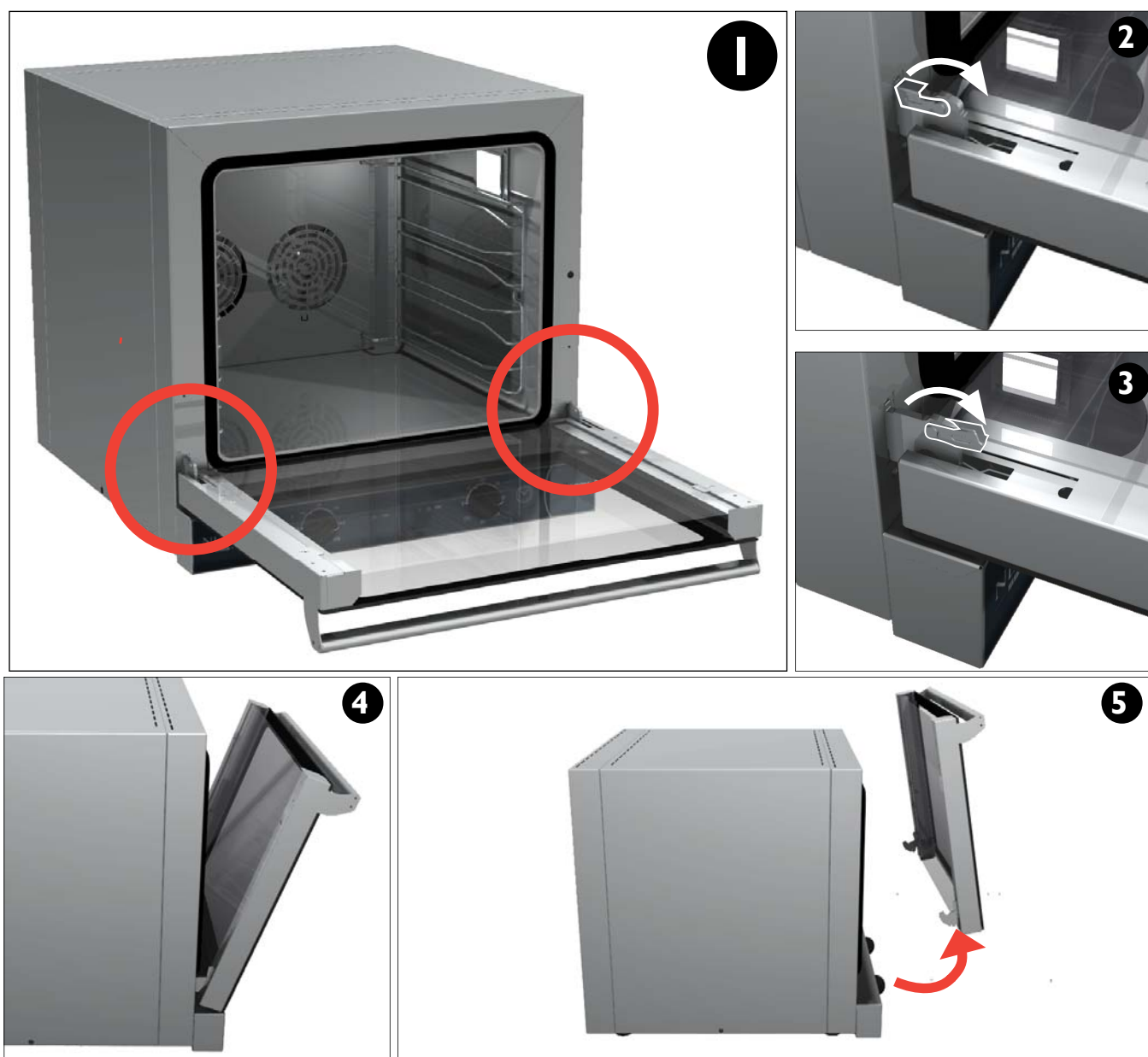
Il est conseillé de démonter la porte du four et de la poser délicatement sur une surface plane.

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

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

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

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



## 6.5 DEMONTAGE ET REMPLACEMENT DE L'AMPOULE



### ATTENTION

**Risque d'électrocution et de brûlure !**

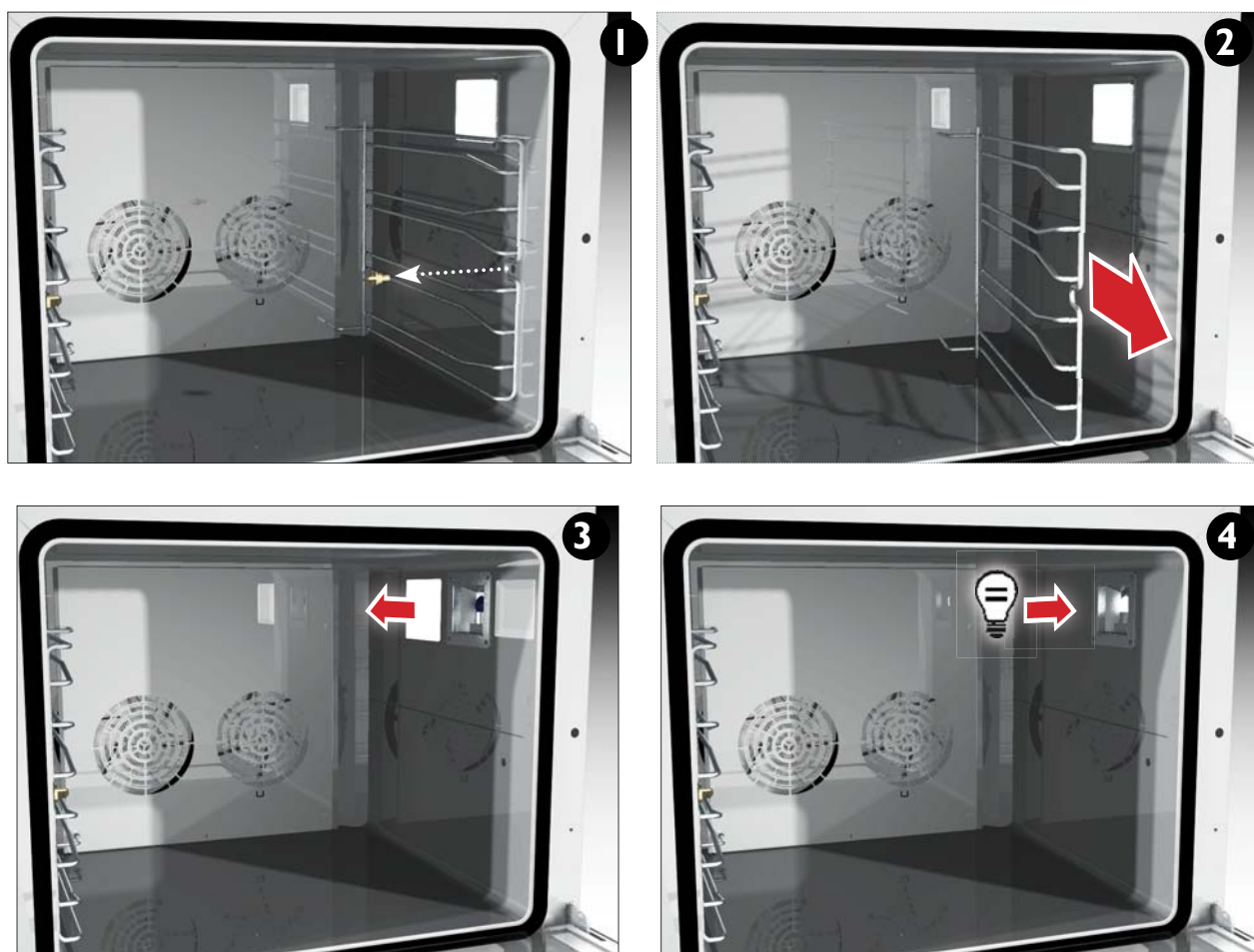
**Eteindre le four et le débrancher du secteur électrique** avant de remplacer l'ampoule du four.

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

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

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

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



### ATTENTION

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

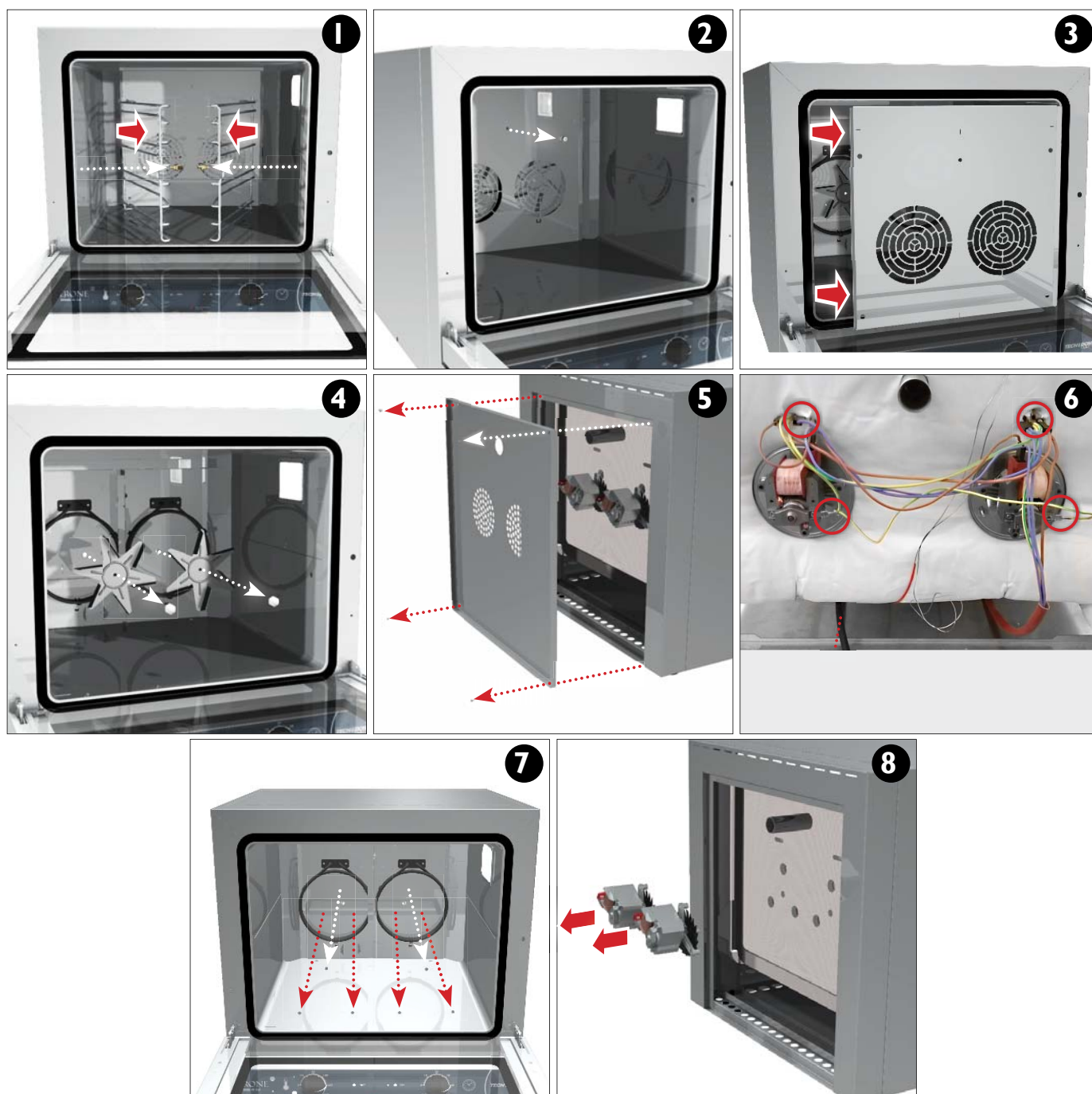
## 6.6 DEMONTAGE ET REMPLACEMENT DU VENTILATEUR DU MOTEUR

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

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

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

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



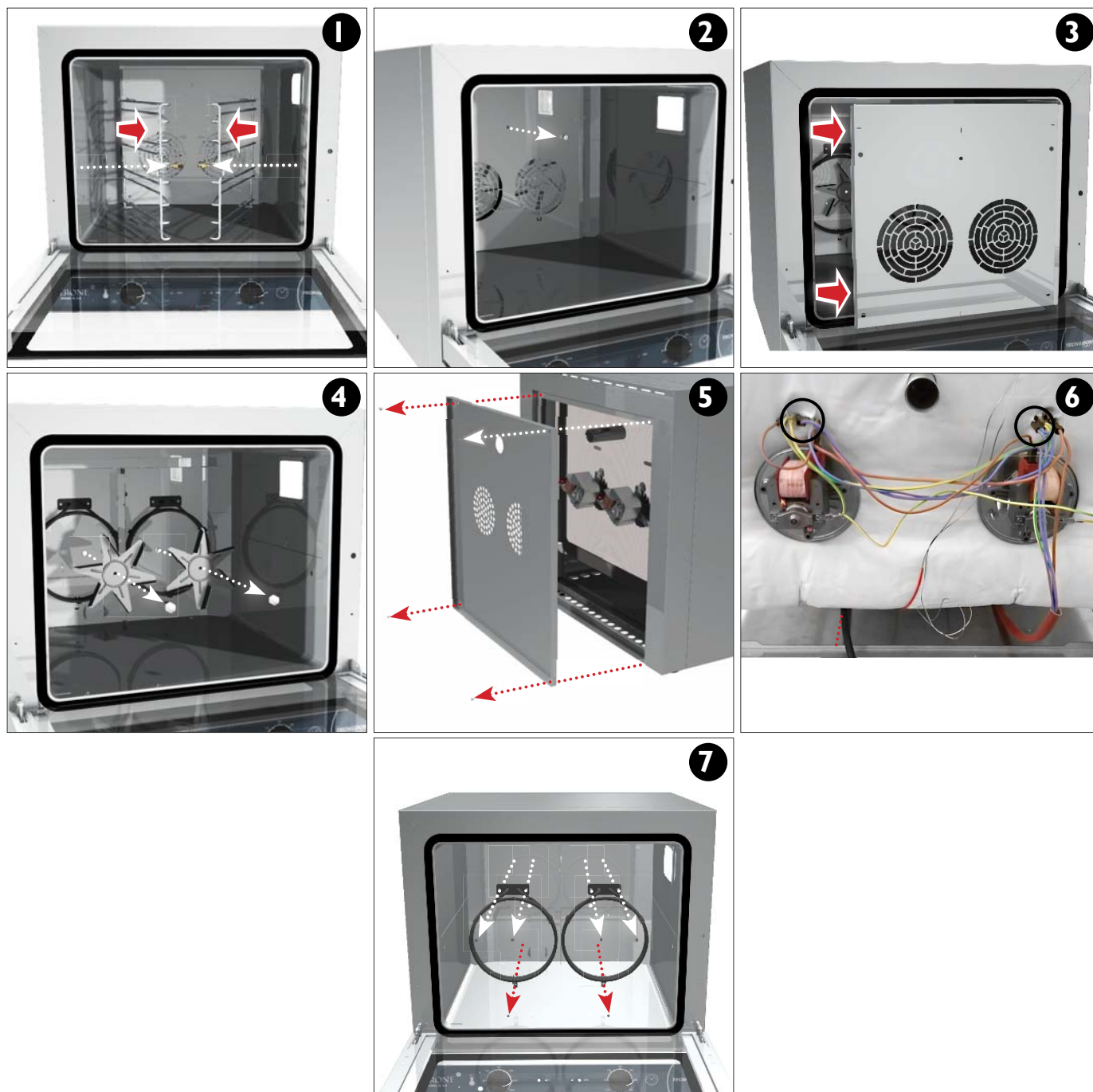


## 6.7 DEMONTAGE ET REMPLACEMENT DES RESISTANCES

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

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

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

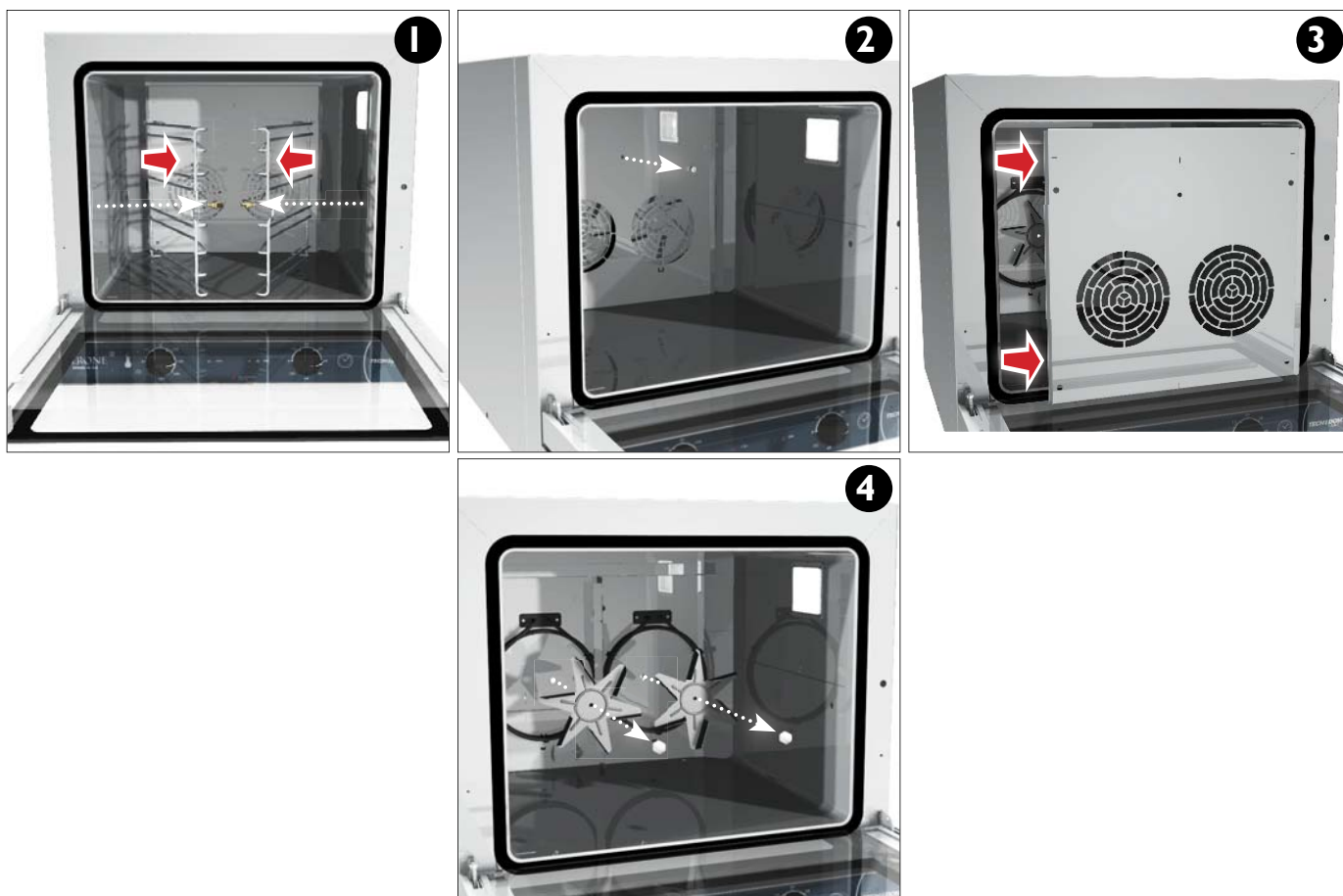


## 6.8 DEMONTAGE ET REMPLACEMENT DES VENTILATEURS

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

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

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



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

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

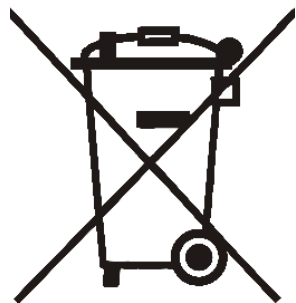
Si le four n'est pas utilisé pendant des périodes prolongées, le couvrir avec une toile



# 7. GESTION DES DECHETS

## ELIMINATION DES MATERIAUX

### 7.1 ELIMINATION DES DECHETS



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

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

Il convient de rappeler que l'élimination abusive du produit de la part de l'utilisateur entraîne l'application de sanctions administratives prévues par la loi en vigueur.

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



### ATTENTION

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

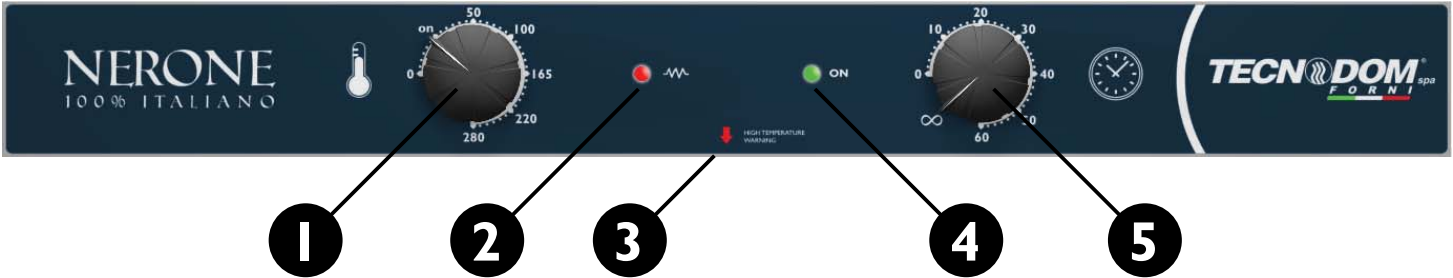
### 7.2 DEMANDES DE PIECES DETACHEES

La demande de pièces détachées doit indiquer :

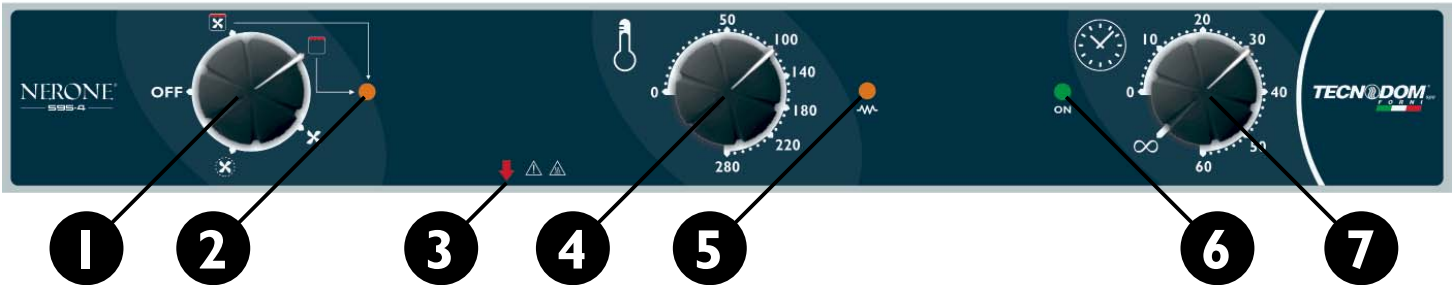
- Modèle du composant
- Numéro de série du composant
- Nombre de pièces souhaitées

Joindre éventuellement une image de la pièce souhaitée.

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



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



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

## Willkommen



Wir bedanken uns für die Wahl unserer Produkte.

Bitte lesen Sie aufmerksam unsere Bedienungs- und Wartungsanleitung, so wird die optimale Benützung Ihres Öfen gewährleistet.



**RAEE**  
**WEEE**

### ITALIANO

#### RAEE - Gestione rifiuti apparecchiature elettriche ed elettroniche

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



**RAEE**  
**WEEE**

### ENGLISH

#### RAEE - Electrical and Electronic Waste Management

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



**RAEE**  
**WEEE**

### FRANCAIS

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

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



**RAEE**  
**WEEE**

### DEUTSCH

#### RAEE - Umgang mit Abfällen elektrischer und elektronischer Geräte

Das Symbol der durchkreuzten Mülltonne auf dem Produkt oder der Dokumentation der Gebrauchsanweisung gibt an, dass das Produkt nach dem 13. August 2005 auf den Markt gebracht wurde. Am Ende des Nutzungszyklus muss das Produkt entsprechend der im jeweiligen Land geltenden Bestimmungen gesammelt, entsorgt und getrennt von anderem Hausmüll transportiert werden. Auf diese Weise kann es zurückgewonnen werden, wodurch zur Vermeidung möglicher negativer Auswirkungen auf die Umwelt und die Gesundheit beigetragen sowie die Wiederverwertung und das Recycling der Materialien erleichtert wird, aus denen das Gerät besteht. Die widerrechtliche Entsorgung des Produktes durch den Nutzer zieht die Anwendung der von den gültigen Bestimmungen vorgesehenen Verwaltungsstrafen nach sich. Die gemeinschaftliche Richtlinie RAEE Nr. 2002/96/EG, (in Italien mit der Gesetzesverordnung Nr. 151 vom 15.05.2005 umgesetzt); Gemeinschaftliche Richtlinie Nr. 2003/108/CE bezüglich der Behandlung von Abfällen elektrischer und elektronischer Geräte.



**RAEE**  
**WEEE**

### ESPAÑOL

#### RAEE - Gestión de los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos

El símbolo del bidón barrado en el producto o en la documentación del manual de utilización, indica que el producto, ha sido introducido en el mercado después de la fecha 13 de Agosto del 2005. Al final de su ciclo de vida, el producto debe ser recogido, eliminado y transportado de forma separada respecto a los otros residuos urbanos, siguiendo la normativa vigente en cada país. De este modo podrá ser recuperado contribuyendo a evitar posibles efectos negativos en el medio ambiente y en la salud, favoreciendo así la reutilización y/o el reciclaje de los materiales que componen el aparato. La eliminación ilegal del producto por parte del usuario, supone la aplicación de sanciones administrativas previstas en la normativa vigente. La Directiva comunitaria RAEE N° 2002/96/CE, (en Italia se acoge al Decreto Legislativo del 15.05.2005 n° 151); Directiva comunitaria N° 2003/108/CE respecto al tratamiento de los residuos de los aparatos eléctricos y electrónicos.



**RAEE**  
**WEEE**

### PORTUGUÊS

#### RAEE - Resíduos de Equipamentos Eléctricos e Electrónicos

O símbolo do contentor de lixo barrado com uma cruz, aposto no produto ou no manual de utilização, indica que o produto foi colocado no mercado a partir de 13 de Agosto de 2005 e que, no fim do seu ciclo de vida, deve ser recolhido, eliminado e transportado de modo separado respeito aos outros resíduos urbanos e em conformidade com as normativas vigentes em cada país de utilização. Agindo dessa maneira estará contribuindo para evitar possíveis efeitos negativos no ambiente e na saúde, favorecendo a reutilização e/ou reciclagem dos materiais de que é composta a aparelhagem. Uma eliminação incorrecta e abusiva do produto por parte do utilizador implicará a aplicação das sanções administrativas previstas pela normativa vigente. Directiva comunitária RAEE N° 2002/96/CE, em Itália acolhida pelo D.L. n° 151 de 15 de Maio de 2005, e Directiva comunitária N° 2003/108/CE, relativas ao tratamento dos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos.

# INHALTSVERZEICHNIS

|                                                          |                       |
|----------------------------------------------------------|-----------------------|
| <b>EINLEITUNG</b>                                        | <b>Seite 58</b>       |
| USO DEL MANUALE                                          | Seite 58              |
| AUFBEWAHRUNG DER ANLEITUNG                               | Seite 58              |
| <b>BESCHREIBUNG DER OFENLINIEN</b>                       | <b>Seite 59</b>       |
| <b>1. POSITIONIERUNG</b>                                 | <b>Seite 60</b>       |
| 1.1 TRANSPORT                                            | Seite 60              |
| 1.2 RUNTERLADEN - ENTLADENUN / LÄNGE / GEWICHTE          | Seite 60              |
| 1.3 VERPACKUNG                                           | Seite 60              |
| 1.4 POSITIONIERUNG                                       | Seite 60              |
| 1.5 MINDESTWANDABSTÄNDE                                  | Seite 60              |
| <b>2. ELEKTRISCHE ANSCHLÜSSE UND ERDUNG</b>              | <b>Seite 61</b>       |
| 2.1 ELEKTRISCHE STROMVERSORGUNG                          | Seite 61              |
| 2.2 ANSCHLUSS AN DIE ÄQUIPOTENTIALKLEMMEN                | Seite 61              |
| <b>3. VORBEREITUNG DES OFENS FÜR DEN ERSTEN GEBRAUCH</b> | <b>Seite 62</b>       |
| 3.1 VORBEREITUNG DES OFENS FÜR DEN ERSTEN GEBRAUCH       | Seite 62              |
| 3.2 STARTEN DES OFENS                                    | Seite 62              |
| <b>4. REINIGUNG</b>                                      | <b>Seite 62</b>       |
| 4.1 PULIZIA DEL FORNO                                    | Seite 62              |
| 4.2 REINIGUNG DER KOCHKAMMER                             | Seite 63              |
| 4.3 GLASREINIGUNG                                        | Seite 63              |
| 4.4 LÜFTERREINIGUNG                                      | Seite 63              |
| <b>5. ALLGEMEINE RICHTLINIEN</b>                         | <b>Seite 63</b>       |
| 5.1 LEBENSMITTELBELADUNG                                 | Seite 64              |
| 5.2 ABSTAND ZWISCHEN BLECHEN UND/ODER GITTERN            | Seite 64              |
| <b>6. WARTUNG</b>                                        | <b>Seite 65</b>       |
| 6.1 PERIODISCHE KONTROLLEN                               | Seite 65              |
| 6.2 TÜRDICHTUNG ENTFERNEN UND ERSATZ                     | Seite 65              |
| 6.3 ENTFERNEN FRONTSCHIEBE UND ERSATZ                    | Seite 66              |
| 6.4 ENTFERNEN DER OFENTÜR UND ERSATZ                     | Seite 67              |
| 6.5 ENTFERNEN DER LAMPE UND ERSATZ                       | Seite 68              |
| 6.6 ENTFERNEN LÜFTERMOTOR UND ERSATZ                     | Seite 69              |
| 6.7 ENTFERNEN DER HEIZELEMENTE UND ERSATZ                | Seite 70              |
| 6.8 ENTFERNEN DER LÜFTER UND ERSATZ                      | Seite 71              |
| 6.9 VERHALTEN BEI STÖRUNGEN ODER LÄNGERER INAKTIVITÄT    | Seite 71              |
| <b>7. GESTION DES DECHETS ELIMINATION DES MATERIAUX</b>  | <b>Seite 72</b>       |
| 7.1 MÜLLENTSORGUNG                                       | Seite 72              |
| 7.2 ERSATZTEILBESTELLUNG                                 | Seite 72              |
| <b>8. MECHANISCHE REGLER</b>                             | <b>Seite 73</b>       |
| ANHANG - 1 - Das Produkt-Typenschild                     | am Ende der Anleitung |
| ANHANG - 2 - Ersatzteilliste                             | am Ende der Anleitung |
| ANHANG - 3 - Technische Daten                            | am Ende der Anleitung |
| ANHANG - 5 - Zusammenfassung Schaltpläne                 | am Ende der Anleitung |
| <b>KONFORMITÄTSERKLÄRUNG</b>                             | am Ende der Anleitung |

# EINLEITUNG

*Istruzioni originali*

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

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

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

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

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

## USO DEL MANUALE

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

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

## AUFBEWAHRUNG DER ANLEITUNG

**Es ist ratsam, die Anleitung mit Sorgfalt und so, dass ihr Inhalt nicht beeinträchtigt wird, zu behandeln.**

**Der Benutzer darf unter keinen Umständen Teile der Anleitung entfernen oder neu schreiben.**

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

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

# BESCHREIBUNG DER OFENLINIEN

Dieses Handbuch bezieht sich auf für die professionelle Zubereitung von Lebensmitteln geeignete, elektrische "KONVEKTIONSÖFEN".

## Kocharten und Öfen:

### KOCHEN MIT KONVEKTION:

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

### DELTA T KOCHEN (optional):

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

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

|                                                                                    |                                                                                                                                                                                    |
|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | GRILL MIT KONVEKTION                                                                                                                                                               |
|  | GRILL                                                                                                                                                                              |
|  | NUR CONVECTION (KÜHLUNG)                                                                                                                                                           |
|  | <b>KONVEKTION MIT HEIZELEMENTE VENTILATOREN</b><br>Die Öfen sind mit mechanischer Belüftung ausgestattet, die eine gleichmäßige Verteilung der heißen Luft im Gar-Raum ermöglicht. |

### REGENERATION:

Erhitzung und optimale Regeneration von vorgekochten Speisen oder abgetöteten Lebensmittel.



## VORSICHT

Alle Vorgänge in Bezug auf folgende Punkte:

- POSITIONIERUNG
- REINIGUNG
- ELEKTRISCHE ANSCHLÜSSE UND ERDANSCHLÜSSE

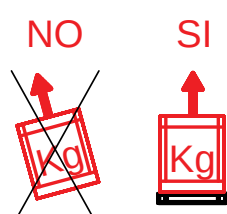
Ist durch hochqualifiziertes technisches Personal durchzuführen.



# I. POSITIONIERUNG

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

## I.1 TRANSPORT

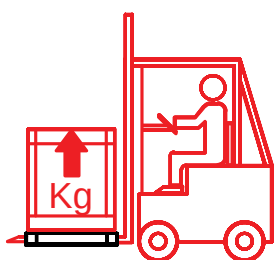


Wir empfehlen Ihnen, den Ofen immer in aufrechter Lage zu transportieren (wie auf der Packung erwähnt).



**Neigen Sie das Produkt nicht!**

## I.2 RUNTERLADEN - ENTLADENUN / LÄNGE / GEWICHTE



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

Vor Beginn der Vorgänge zur Entladung, Positionierung und Installation für die Kühl-Serve-over-Anzeige im Laden / Küche nach dem Modell der Kühl- Serve-over-Anzeige, lesen Sie bitte die Angaben im Anhang mit den technischen Daten.

Für den Umschlag des Ofens wird, falls erforderlich, die Verwendung eines Gabelstaplers empfohlen. Heben Sie den Ofen nicht unter Verwendung des Griffs oder des Frontglases, sondern ergreifen sie ihn an den Seiten.

**Der Hersteller lehnt jegliche Verantwortung für Arbeiten ab, die ohne Einhaltung der obigen Sicherheitsmaßnahmen durchgeführt worden sind.**

## I.3 VERPACKUNG

Prüfen Sie bei der Anlieferung, ob die Verpackung intakt ist und dass während des Transports kein Schaden aufgetreten ist. Entfernen Sie die Befestigungselement, das die Schachtel an seine Palette hält und entfernen Sie die externe Karton-Schachtel; stellen Sie sie in die richtige Position und entfernen Sie die weiße Schutzklebefolie vom Edelstahl.

Die Rückgewinnung und das Recycling von Verpackungsmaterialien wie Kunststoff, Eisen, Karton, Holz helfen bei der Einsparung von Rohmaterial und reduzieren den Abfall. Bitte konsultieren Sie Ihr lokales Adressbuch für die Stelle zur Entsorgung von Materialien und eine zugelassene Mülldeponie.

## I.4 POSITIONIERUNG



**VORSICHT**

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

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

## I.5 MINDESTWANDABSTÄNDE



**VORSICHT**

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

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

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

## 2. ELEKTRISCHE ANSCHLÜSSE UND ERDUNG

### 2.1 ELEKTRISCHE STROMVERSORGUNG



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

Siehe elektrische Diagramme des Geräts am Ende dieses Handbuchs.

#### VOR DEM ANSCHLIESSEN:

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

Zur Durchführung eines korrekten Einsteckens ist wie folgt vorzugehen:

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



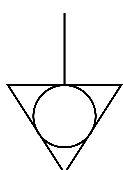
- **Der elektrische Stecker des Ofens muss immer an eine fixe Steckdose angeschlossen sein.**
- **Es ist verboten, den Stecker des Ofens an ein Verlängerungskabel und / oder Minderer anzuschließen.**



**VORSICHT**

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

### 2.2 ANSCHLUSS AN DIE ÄQUIPOTENTIALKLEMMEN



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

## 3. VORBEREITUNG DES OFENS FÜR DEN ERSTEN GEBRAUCH

### 3.1 VORBEREITUNG DES OFENS FÜR DEN ERSTEN GEBRAUCH

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

### 3.2 STARTEN DES OFENS



#### VORSICHT

**Bevor Sie das Gerät einschalten, ist Folgendes zu überprüfen:**

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

**Nach den oben aufgeführten Überprüfungen kann der Ofen gestartet werden.**

## 4. REINIGUNG

### 4.1 OFENREINIGUNG

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



**Vorsicht! Während der Reinigungsarbeiten ist es sehr ratsam, Arbeitshandschuhe zu tragen.** Es ist unumgänglich, die inneren und äusseren Ofenteile täglich zu reinigen.



#### VORSICHT

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

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

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

## 4.2 REINIGUNG DER KOCHKAMMER

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

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

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

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

## 4.3 GLASREINIGUNG



**VORSICHT**

*Wir empfehlen, die Reinigung bei abgekühltem Glas vorzunehmen.*

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

Konsultieren Sie für eine gründlichere Reinigung den Abschnitt 6.3 DEMONTAGE / GLASERSATZ

## 4.4 LÜFTERREINIGUNG

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

Konsultieren Sie für eine gründlichere Reinigung den Abschnitt 6.8 ENTFERNEN DER LÜFTER UND ERSATZ

# 5. ALLGEMEINE RICHTLINIEN



**VORSICHT**

*Es kann heißer Dampf entweichen (es besteht Verbrennungsgefahr)*

*Benutzen Sie den Ofen ausschließlich zum Garen von Lebensmitteln.*

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

*Wenden Sie bei heißen Speisen geeignete Schutzmittel an.*



**VORSICHT**

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



**VORSICHT**

Das Gerät kann durch nicht weniger als achtjährige Kinder und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und ohne notwendige Kenntnisse verwendet werden, wenn sie überwacht werden oder nachdem sie Anweisungen im Bezug auf einen sicheren Betrieb und das Verständnis möglicher Gefahren erhalten haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Wartung ist vom Benutzer durchzuführen und soll nicht von Kindern ohne Überwachung vorgenommen werden.



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



## VORSICHT

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

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



## VORSICHT

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

## 5.1 LEBENSMITTELBELADUNG

Der Ofen ist nur zum Garen von Lebensmitteln geeignet.



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

## 5.2 ABSTAND ZWISCHEN BLECHEN UND/ODER GITTERN

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

## 6. WARTUNG

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

Diese Wartungsarbeiten dürfen nur durch Fachpersonal durchgeführt werden.

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



**VORSICHT**

**Alle dieses Vorgänge sind durch qualifizierte Techniker auszuführen!**



**VORSICHT**

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



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

### 6.1 PERIODISCHE KONTROLLEN

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

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

### 6.2 TÜRDICHTUNG ENTFERNEN UND ERSATZ

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

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

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

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

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





## 6.3 ENTFERNEN FRONTSCHIEBE UND ERSATZ

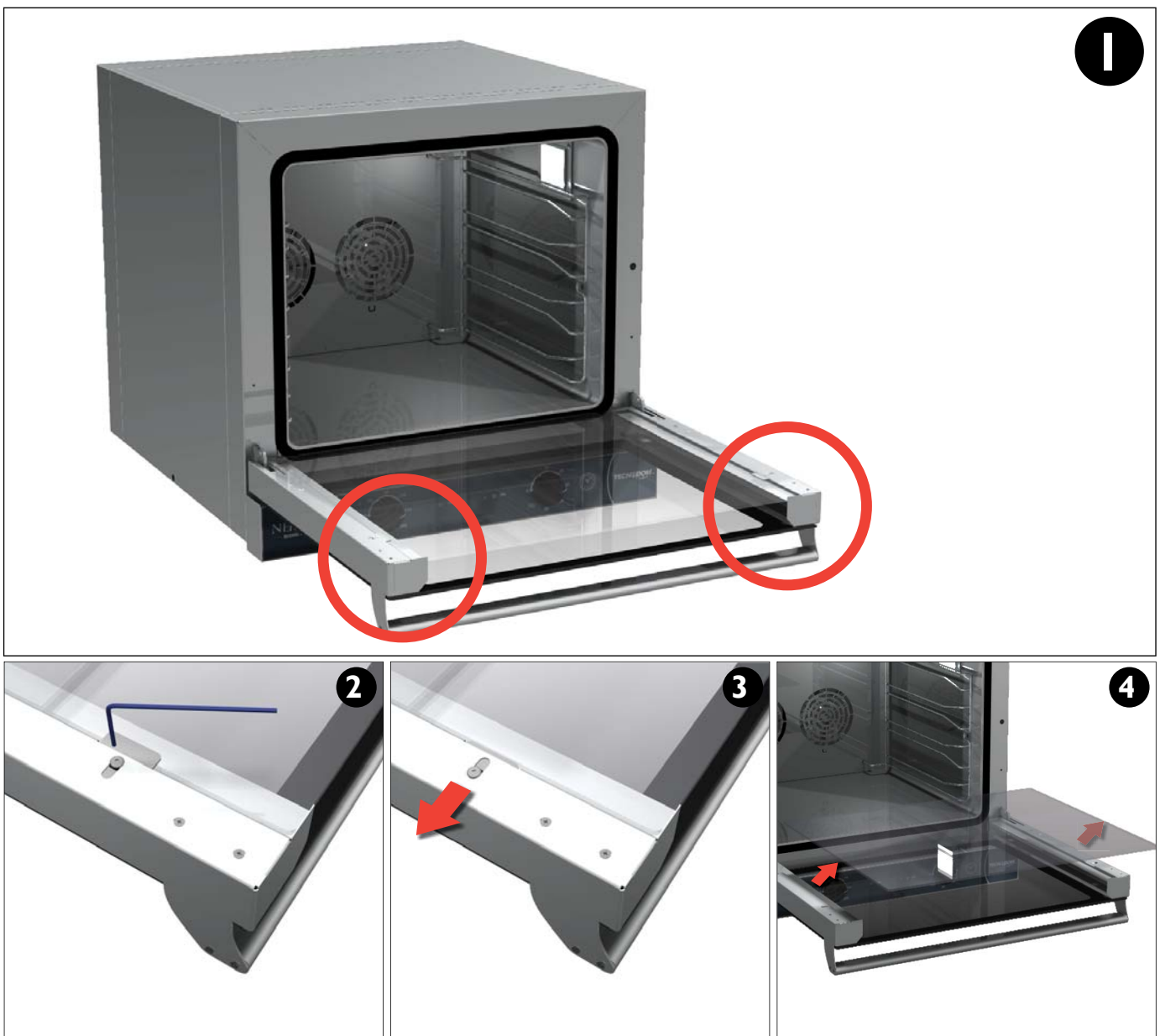
Im Falle einer Beschädigung und / oder bei Austausch der Frontscheibe sind die Glasteile sicherzustellen. Eine Dispersion in der Umwelt ist zu vermeiden. Achten Sie nach dem Glasbruch auf eine vorsichtige Handhabung des Glases, damit Sie sich nicht schneiden.

Stellen Sie sicher, dass der Ofen ausgeschaltet ist oder warten Sie solange, bis er abgekühlt ist.

Zur Erleichterung bei den Reinigungsarbeiten können die internen Gläser, aus denen die Türe besteht, demon-  
tiert werden.

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

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



## 6.4 ENTFERNEN DER OFENTÜR UND ERSATZ



### VORSICHT

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

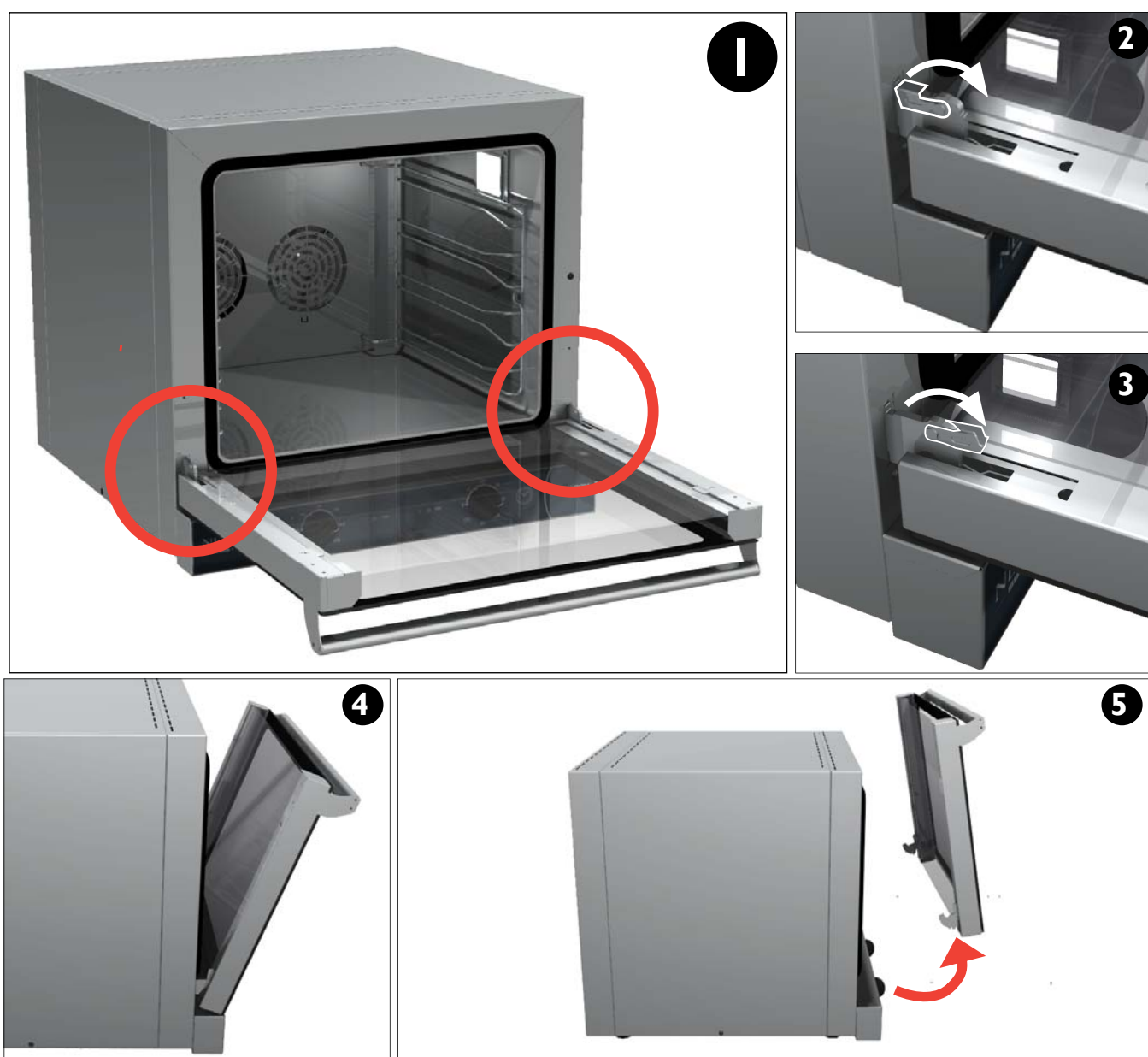
Es ist ratsam, die Ofentür zu entfernen und sie sorgfältig auf einer Ebene zu positionieren.

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

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

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

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



## 6.5 ENTFERNEN DER LAMPE UND ERSATZ



### VORSICHT

**Gefahr von elektrischen Schlägen und Verbrennungen!**

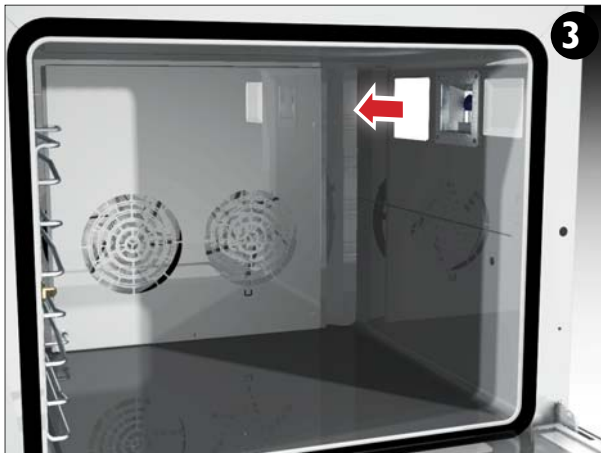
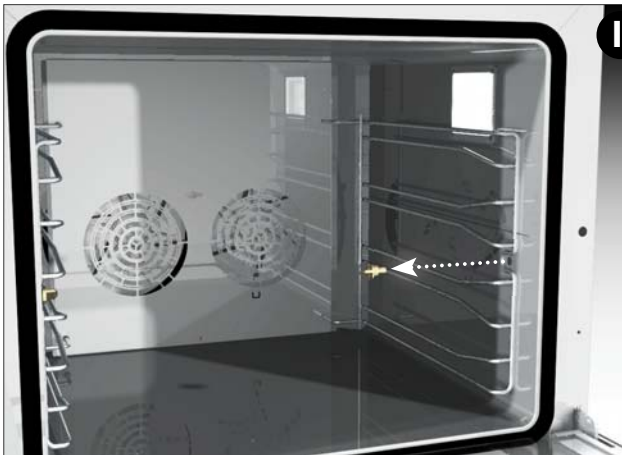
**Schalten Sie den Ofen aus und trennen Sie ihn von der elektrischen Stromversorgung bevor Sie die Lampe des Ofens ersetzen.**

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

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

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

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



### VORSICHT

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

## 6.6 ENTFERNEN LÜFTERMOTOR UND ERSATZ

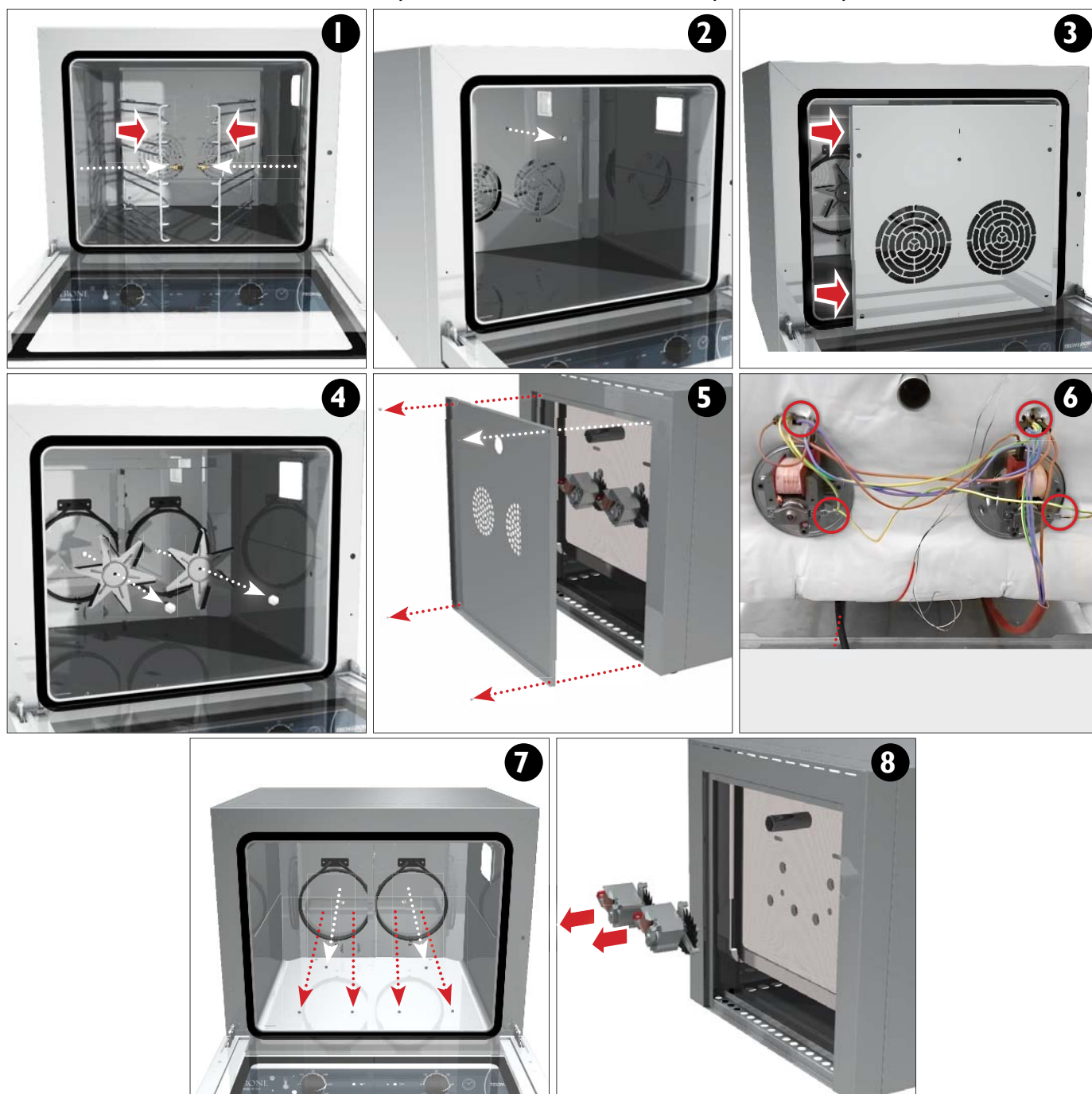
**Schalten Sie den Ofen aus und trennen Sie ihn von der elektrischen Stromversorgung bevor Sie den Lüfter-Motor ersetzen.**

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

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

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

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



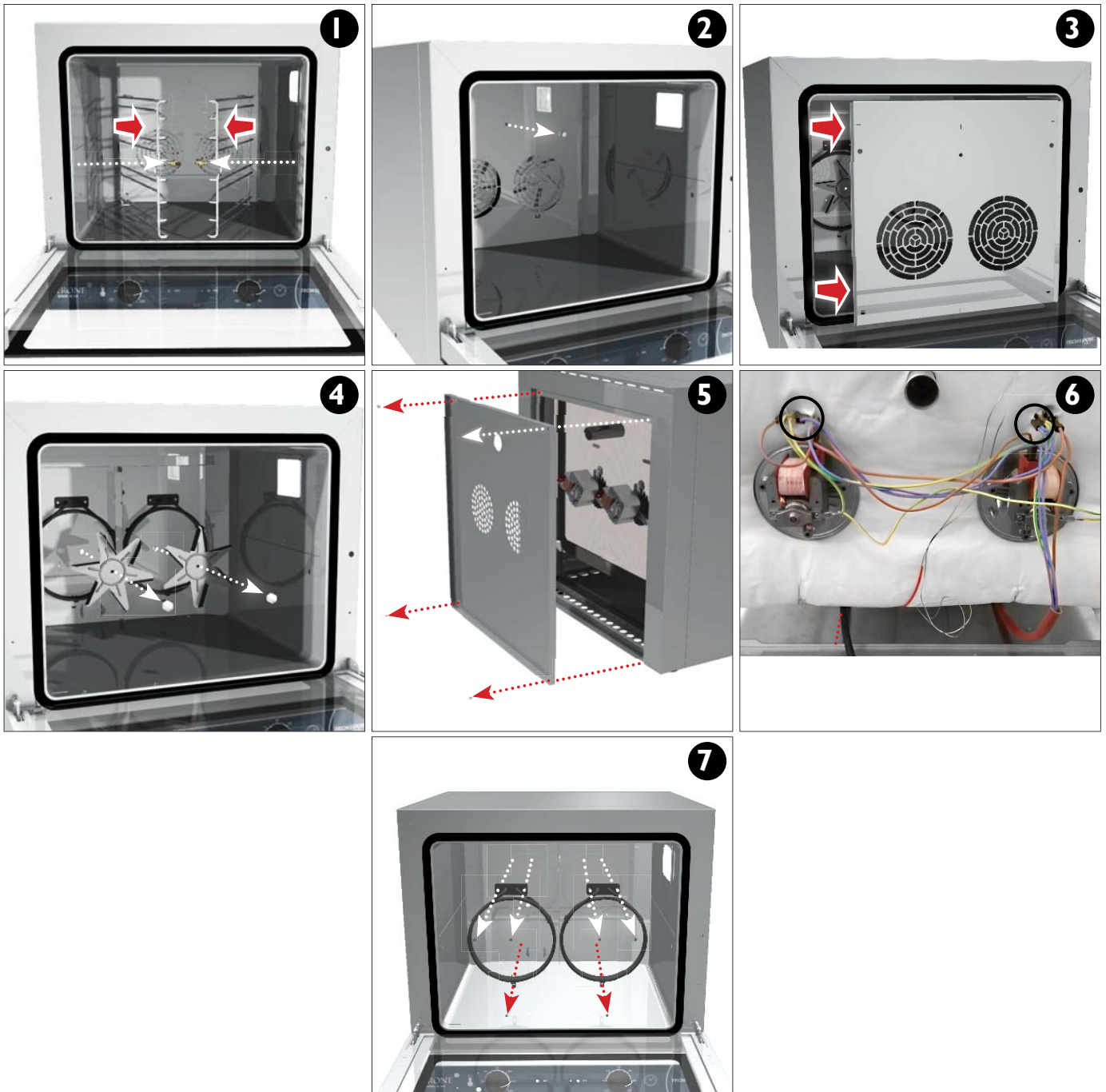


## 6.7 ENTFERNEN DER HEIZELEMENTE UND ERSATZ

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

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

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

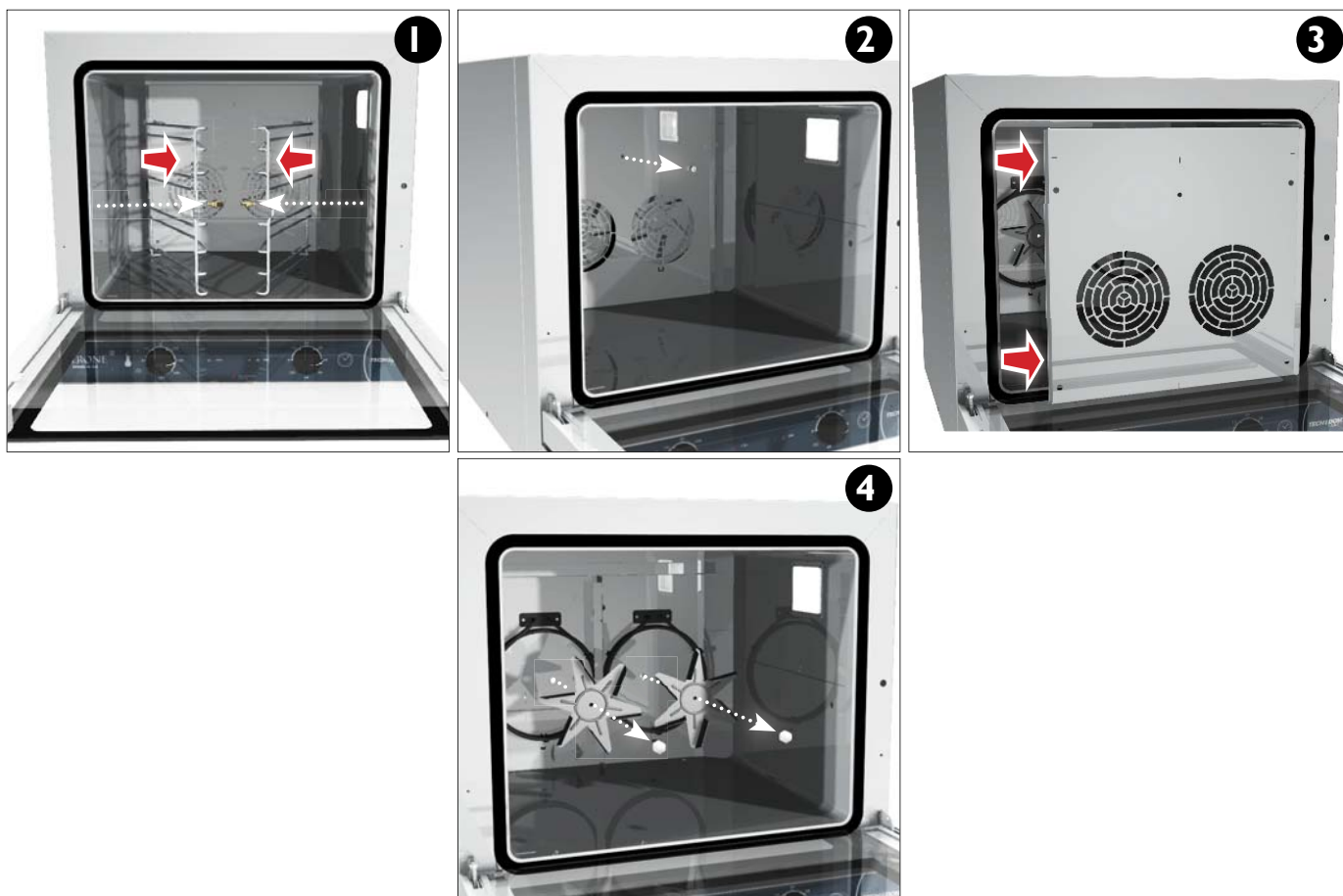


## 6.8 ENTFERNEN DER LÜFTER UND ERSATZ

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

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

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



## 6.9 VERHALTEN BEI STÖRUNGEN ODER LÄNGERER INAKTIVITÄT

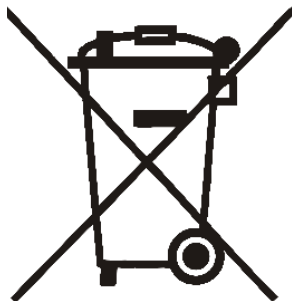
- Schalten Sie den Ofen aus und trennen Sie ihn von der elektrischen Stromversorgung:
- Setzen Sie sämtliche Griffe des Bedienfelds auf Null.
- Benachrichtigen Sie den technischen Service (nur bei Störungen).
- Reinigen Sie das Gerät innen und außen.

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



## 7. GESTION DES DECHETS ELIMINATION DES MATERIAUX

### 7.1 MÜLLENTSORGUNG



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

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

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

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



### VORSICHT

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

### 7.2 ERSATZTEILBESTELLUNG

**Bei der Bestellung von Ersatzteilen ist Folgendes anzugeben:**

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

***Eventualmente allegare una foto del particolare da ordinare.***

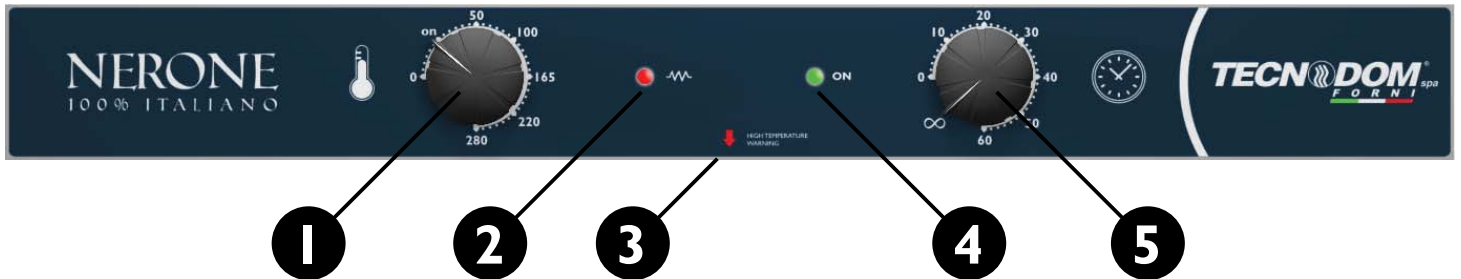
## 8. PANNELLI COMANDO MECCANICI

## MECHANIC CONTROL PANELS

## PANNEAU DE COMMANDE MÉCANIQUE

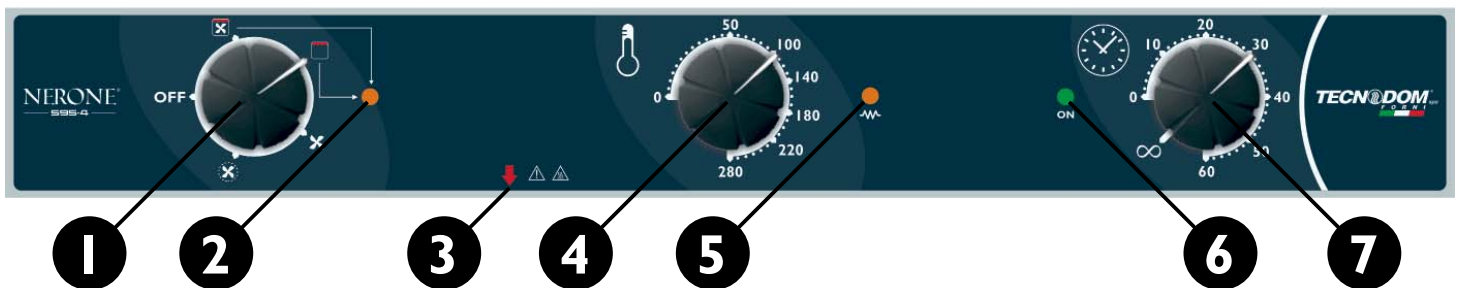
## MECHANISCHE REGLER

## PANEL DE CONTROL MECÁNICA



### LEGENDA / LEGEND

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



### LEGENDA / LEGEND

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

APPENDICE - I

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

Made in Italy

Matricola  
Serial Number

1

0000000000

2

Data produzione  
Production date

3

Modello- Model

FEM04NEGNV

4

Illuminazione  
Lighting

25 W

5

Corrente totale  
Total rated current

11 A

6

Tensione  
Alimentazione  
Power supply

230 V

7

Fase  
Phase

1

8

Frequenza  
Frequency

50 Hz

9

Potenza elettrica totale  
Total electrical power

3100 W

10

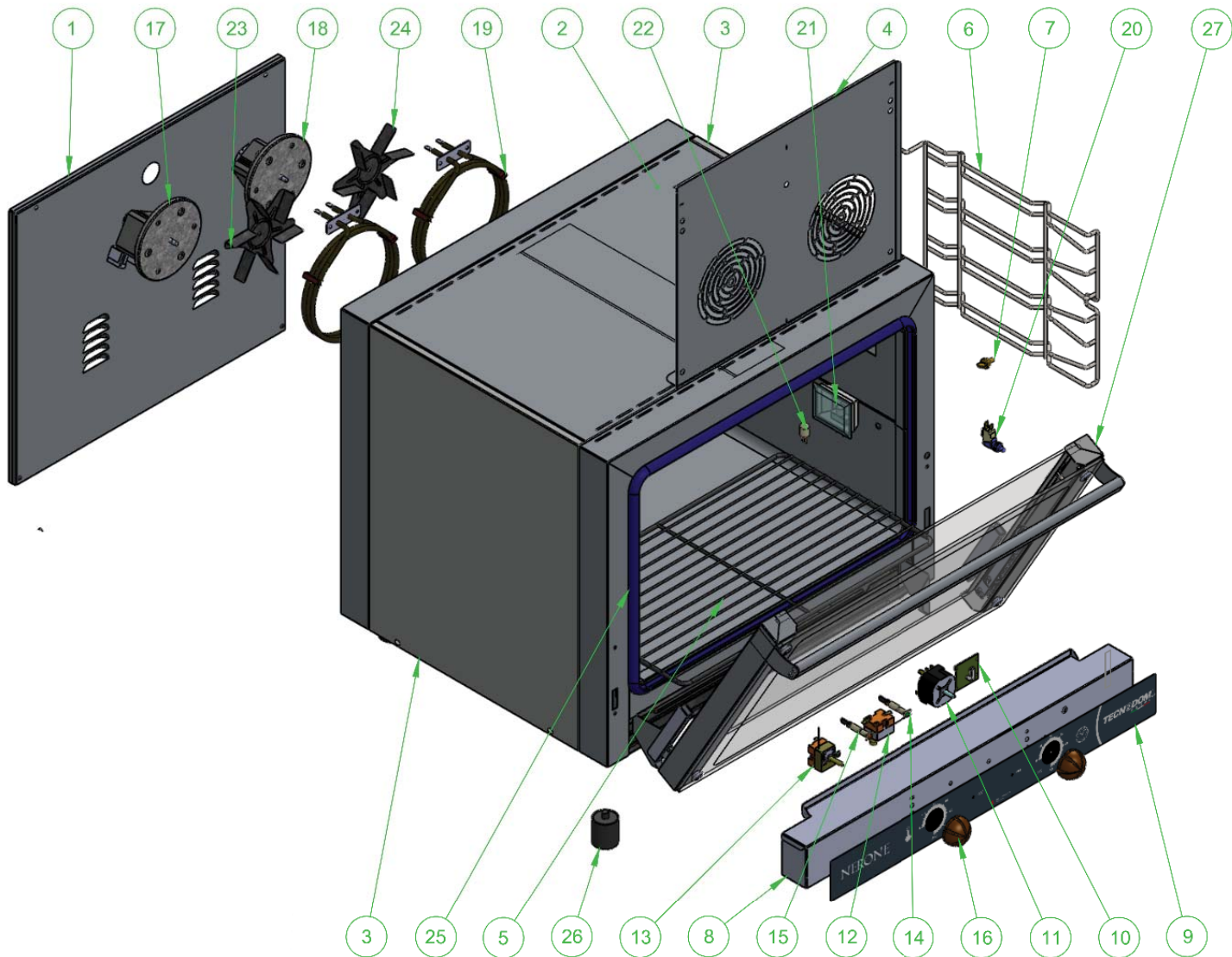
Grado IP  
IP level

Tale targhetta definisce tutti i dati tecnici del prodotto come riportato nella legenda nella prossima pagina.  
The plate defines all the technical data of the Vertical Multi-deck Display as showed on the table in the next page.  
L'étiquette définit toutes les données techniques sur le produit, selon la table page suivante.  
Die Platte definiert die Produkt technischen Daten wie in der Legende auf der nächsten Seite beschrieben  
Dicha tarjeta define todos los datos técnicos del producto como se describe en la leyenda en la página siguiente  
A placa define todos os dados técnicos do produto como na legenda na próxima página

| LEGENDA / LEGEND |                                        |                                     |                                   |                                |                                       |
|------------------|----------------------------------------|-------------------------------------|-----------------------------------|--------------------------------|---------------------------------------|
|                  | IT                                     | EN                                  | FR                                | DE                             | ES                                    |
| 1                | Numero matricola                       | Serial number                       | Numéro matricule                  | Matrikel-Number                | Numero de serie                       |
| 2                | Data di produzione                     | Date of production                  | Date de fabrication               | Zeitpunkt der herstellung      | Data de produccion                    |
| 3                | Modello                                | Model                               | Modele                            | Modell                         | Modelo                                |
| 4                | Potenza elettrica illuminazione (Watt) | top lighting total Electrical power | Puissance total de la lumière     | Elektrische Leistung von licht | Potencia electri- ca de ilumina- cion |
| 5                | Corrente totale (A)                    | Total rated current (A)             | Consommation d'énergie totale (A) | Total Stromverbrauch (A)       | Consumo total de potencia (A)         |
| 6                | Tensione alimentazione (Volt)          | Power supply (Volt)                 | Tension d'alimentation (Volt)     | Spannung (Volt)                | Tension de uso (Volt)                 |
| 7                | N° Fasi                                | N° Phases                           | N° phase                          | Phasen                         | Numero de fasi                        |
| 8                | Frequenza (Hz)                         | Frequency (Hz)                      | Fréquence (Hz)                    | Frequenz (Hz)                  | Frecuencia de uso (Hz)                |
| 9                | Potenza elettrica totale (W)           | Total electrical power (W)          | Consommation d'énergie (W)        | Stromverbrauch (W)             | Consumo de potencia (W)               |
| 10               | Grado IP                               | IP level                            | IP degré                          | IP Grad                        | Grado IP                              |

APPENDICE - 2

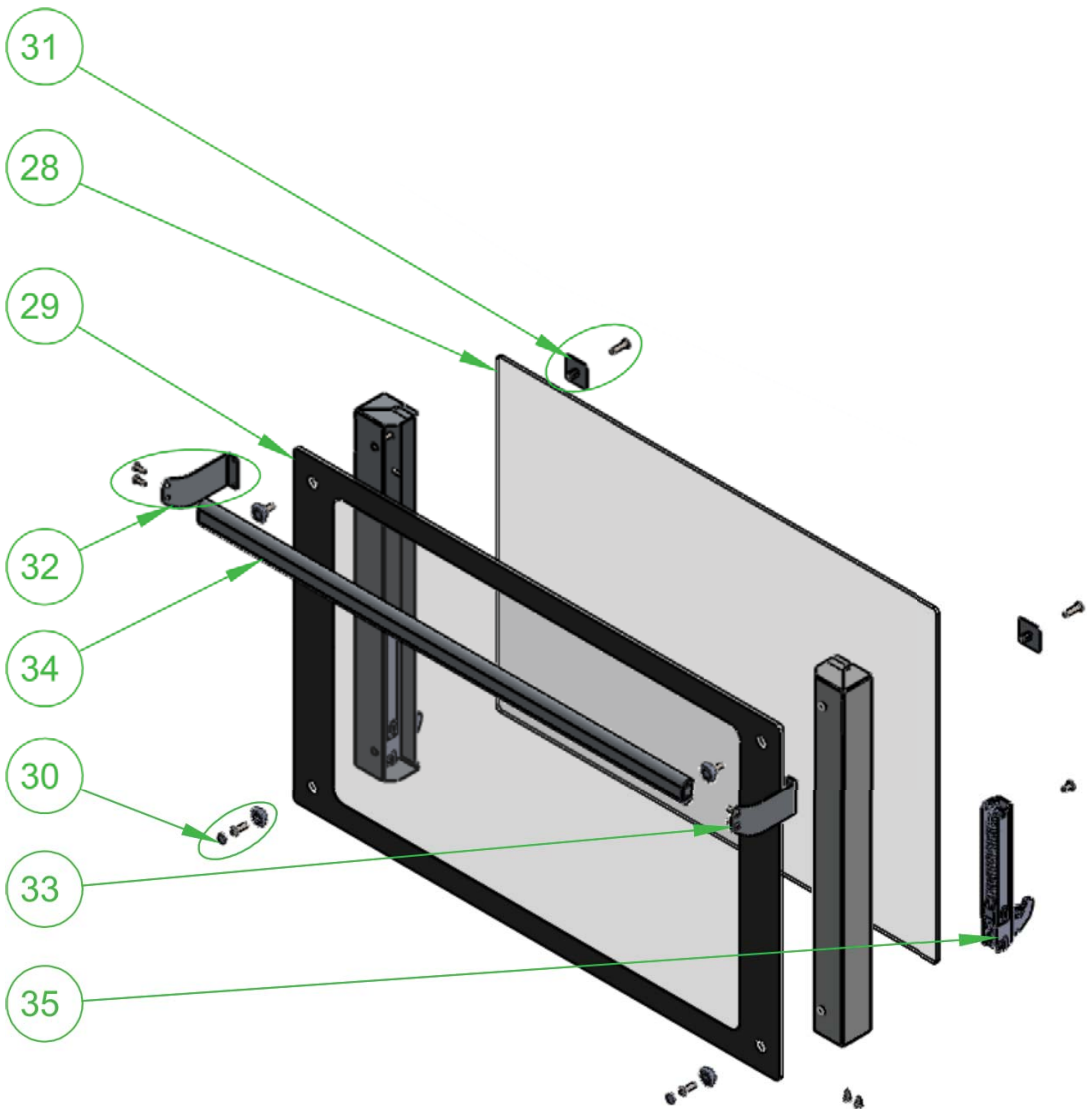
FORNO - OVEN - NERONE GN  
FEM04NEGNV



| PART | DESCRIZIONE - DESCRIPTION                                                               | Q.TA' | CODICE - CODE |
|------|-----------------------------------------------------------------------------------------|-------|---------------|
| 1    | Pannello posteriore - Back panel                                                        | 1     | FO4NEA0013    |
| 2    | Pannello superiore - Top panel                                                          | 1     | FO4NEA0014    |
| 3    | Fianco forno - Side panel                                                               | 2     | FO4NEA0010    |
| 4    | Copertura ventole - Fan protection (Carter)                                             | 1     | FO4NEA1111    |
| 5    | Griglia - Grid                                                                          | 4/3   | HGFO4NEA0030  |
| 6    | Supporto teglie/griglie - Pans/Grids support                                            | 2     | HGFO4NEA0029  |
| 7    | Viti supporto griglie - Pans/Grids support fixing pawl                                  | 2     | HOFOXACO38    |
| 8    | Cruscotto comando - Dashboard                                                           | 1     | FO4NEA0018    |
| 9    | Etichetta comandi - Controls lavbel                                                     | 1     | ETIPCNEGN     |
| 10   | Buzzer per timer - Time buzzer                                                          | 1     | HEBUZZER      |
| 11   | Timer 60 min - 60 minutes timer                                                         | 1     | HETIMER60     |
| 12   | Termostato di sicurezza TUV RM - TUV RM safety thermostat                               | 1     | HETFS335      |
| 13   | Termostato di temperatura TUV ST 50-280°C - TUV ST 50-280°C temperature thermostat      | 1     | HETFR50-280   |
| 14   | Spia alimentazione verde - Power green light indicator                                  | 1     | HESPIALV      |
| 15   | Spia temperatura arancio - Power orange light indicator                                 | 1     | HESPIALAR     |
| 16   | Manopola comandi - Control knob                                                         | 2     | HPFOXA0055_02 |
| 17   | Motore ventilatore 220/240v 56/65w orario - Counter-Clockwise 220/240v 56/65w Motor fan | 1     | HEMOT65WVO    |
| 18   | Motore ventilatore 220/240v 56/65w anti-orario- Clockwise 220/240v 56/65w Motor fan     | 1     | HEMOT65VA     |

Il presente disegno è proprietà del costruttore, non può essere riprodotto, utilizzato o comunicato a terzi, previa autorizzazione dello stesso.  
This design is property of the manufacturer and it may be not reproduced, used or disclosed to third parties, without the approval of the manufacturer.

PORTA - DOOR - NERONE GN  
 POR4TGNVAN



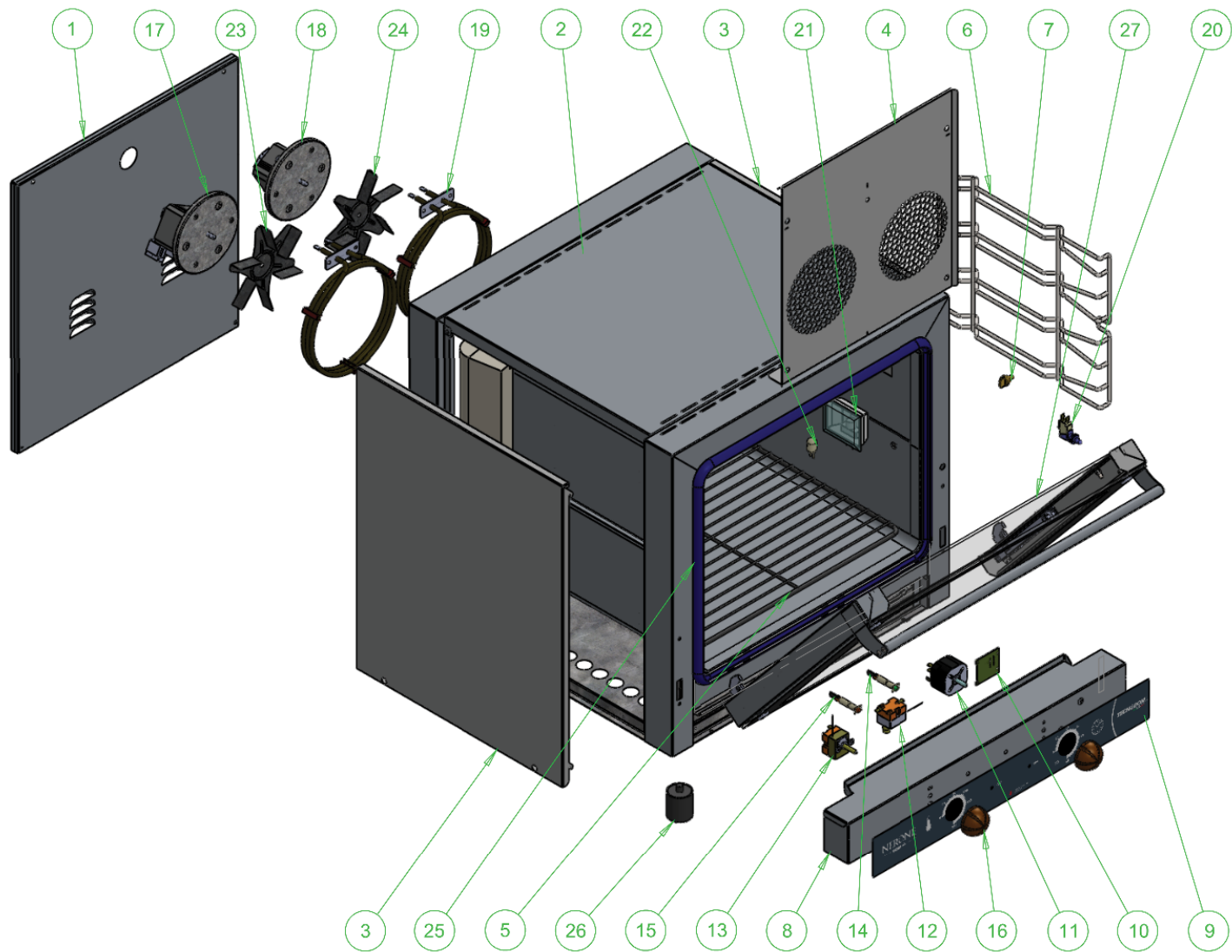
| PART | DESCRIZIONE - DESCRIPTION                                            | Q.TA' | CODICE - CODE  |
|------|----------------------------------------------------------------------|-------|----------------|
| 19   | Resistenza 1500 w - 1500 w heater                                    | 2     | HRCFNEI500     |
| 20   | Micro porta - Micro switch                                           | 1     | HEMICROFO      |
| 21   | Portalampada con lampada - Ceiling lamp                              | 1     | HELAMPADAFO    |
| 22   | Lampada forno - Oven lamp                                            | -     | -              |
| 23   | Ventola sx Ø150 / 155 mm - Left Ø150 / 155 mm fan                    | 2     | HFOSX0051      |
| 24   | Ventola dx Ø150 / 155 mm - Right Ø150 / 155 mm fan                   | 2     | HFODX0051      |
| 25   | Guarnizione porta - Door gasket                                      | 1     | FO4NEA0039     |
| 26   | Piedini - Feet                                                       | 4     | HPPIFO         |
| 27   | Porta - Door                                                         | 1     | POR4TGNVAN     |
| 28   | Vetro frontale interno - Internal door glas                          | 1     | HVFO4NEA0036   |
| 29   | Vetro frontale esterno - Esternal door glas                          | 1     | HVFO4NEA0037 1 |
| 30   | Kit fissaggio vetro frontale esterno - Esternal door glas fixing kit | 4     | FOXXX0097      |
| 31   | Kit fissaggio vetro interno - Internal door glas fixing kit          | 2     | FOXXX0100      |
| 32   | Kit supporto maniglia sx - Handle support kit left                   | 1     | FOXXX0098      |
| 33   | Kit supporto maniglia dx - Handle support kit right                  | 1     | FOXXX0099      |
| 34   | Maniglia - Handle                                                    | 1     | FO4NEA0025     |
| 35   | Cerniera porta - Door hinge                                          | 2     | HCFO4NE6843    |

Il presente disegno è proprietà del costruttore, non può essere riprodotto, utilizzato o comunicato a terzi, previa autorizzazione dello stesso.  
 This design is property of the manufacturer and it may be not reproduced, used or disclosed to third parties, without the approval of the manufacturer.



APPENDICE - 2

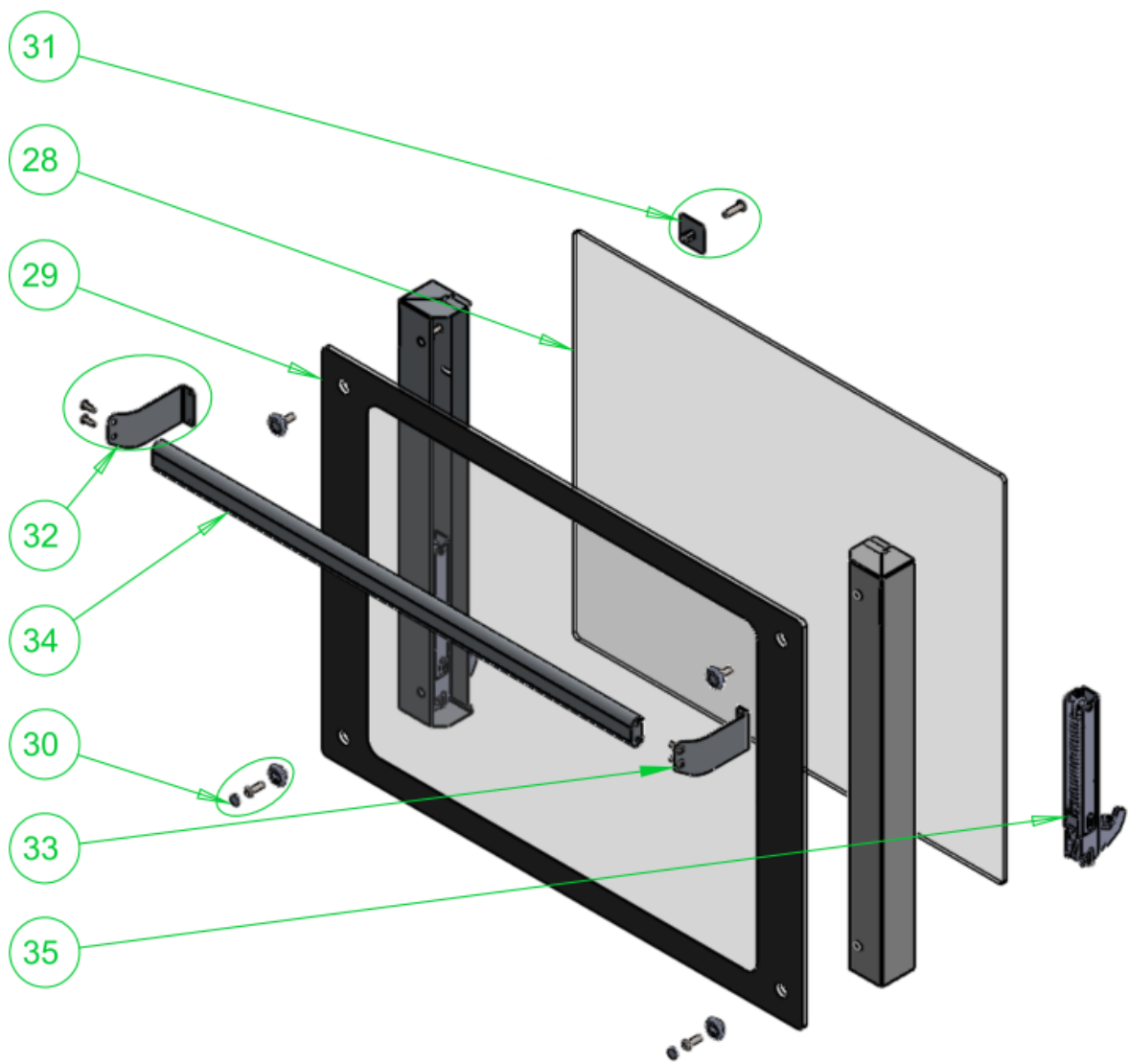
FORNO - OVEN - NERONE 595-4  
FEM04NE595V



| PART | DESCRIZIONE - DESCRIPTION                                                               | Q.TA' | CODICE - CODE |
|------|-----------------------------------------------------------------------------------------|-------|---------------|
| 1    | Pannello posteriore - Back panel                                                        | 1     | FODOA0013     |
| 2    | Pannello superiore - Top panel                                                          | 1     | FODOA0014     |
| 3    | Fianco forno - Side panel                                                               | 2     | FO4NEA0010    |
| 4    | Copertura ventole - Fan protection (Carter)                                             | 1     | FODOA111      |
| 5    | Griglia - Grid                                                                          | 4/3   | HGFODOA0030   |
| 6    | Supporto teglie/griglie - Pans/Grids support                                            | 2     | HGFO4NEA0029  |
| 7    | Viti supporto griglie - Pans/Grids support fixing pawl                                  | 2     | HOFOXACO38    |
| 8    | Cruscotto comando - Dashboard                                                           | 1     | FODOA0018_2   |
| 9    | Etichetta comandi - Controls lavbel                                                     | 1     | ETIPCNEGN595  |
| 10   | Buzzer per timer - Time buzzer                                                          | 1     | HEBUZZER      |
| 11   | Timer 60 min - 60 minutes timer                                                         | 1     | HETIMER60     |
| 12   | Termostato di sicurezza TUV RM - TUV RM safety thermostat                               | 1     | HETFS335      |
| 13   | Termostato di temperatura TUV ST 50-280°C - TUV ST 50-280°C temperature thermostat      | 1     | HETFR50-280   |
| 14   | Spia alimentazione verde - Power green light indicator                                  | 1     | HESPIALV      |
| 15   | Spia temperatura arancio - Power orange light indicator                                 | 1     | HESPIALAR     |
| 16   | Manopola comandi - Control knob                                                         | 2     | HPFOXA0055_02 |
| 17   | Motore ventilatore 220/240v 56/65w orario - Counter-Clockwise 220/240v 56/65w Motor fan | 1     | HEMOT65WVO    |
| 18   | Motore ventilatore 220/240v 56/65w anti-orario- Clockwise 220/240v 56/65w Motor fan     | 1     | HEMOT65VA     |

Il presente disegno è proprietà del costruttore, non può essere riprodotto, utilizzato o comunicato a terzi, previa autorizzazione dello stesso.  
This design is property of the manufacturer and it may be not reproduced, used or disclosed to third parties, without the approval of the manufacturer.

PORTA - DOOR - NERONE 595-4  
 POR\_595VAN

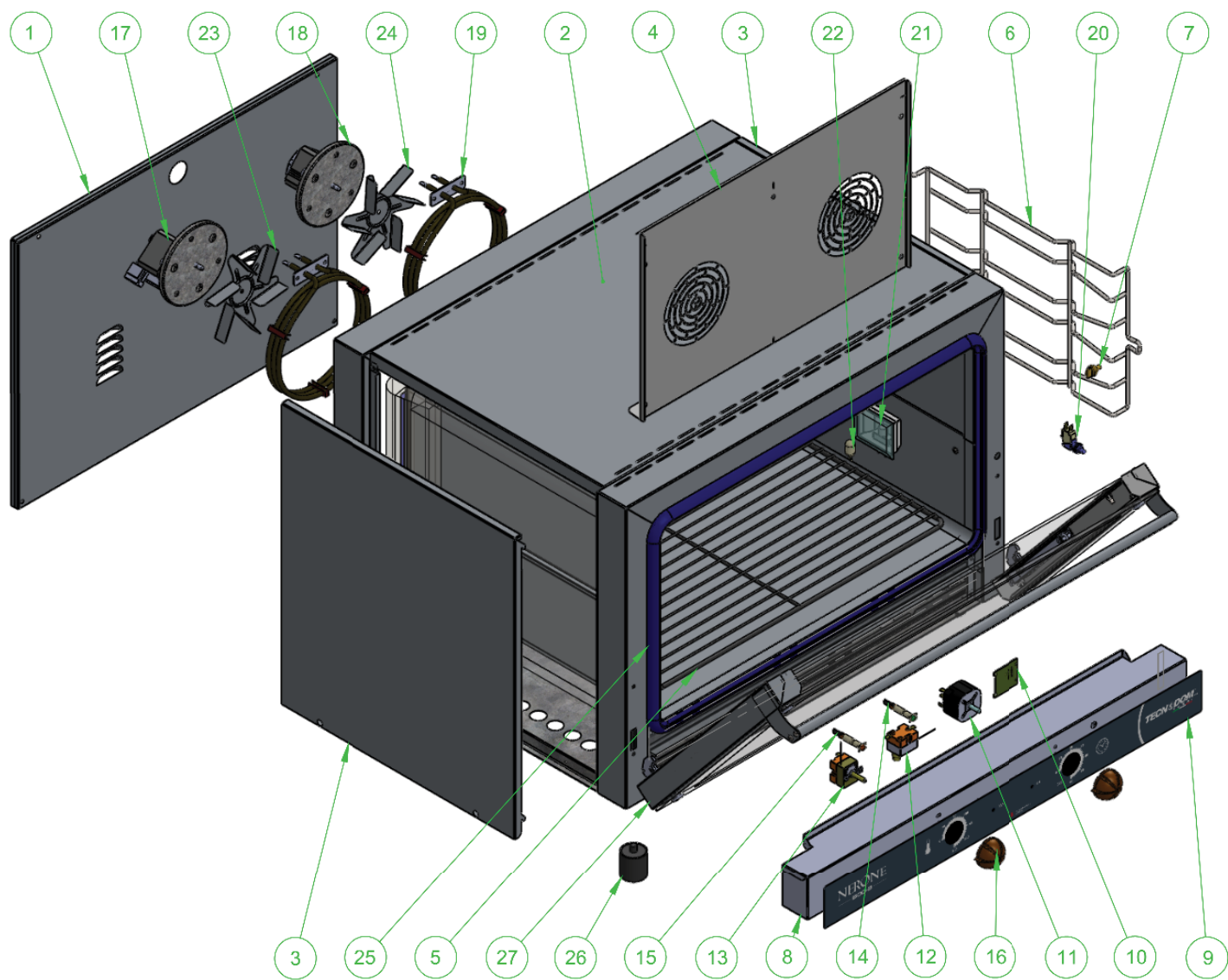


| PART | DESCRIZIONE - DESCRIPTION                                            | Q.TA' | CODICE - CODE |
|------|----------------------------------------------------------------------|-------|---------------|
| 19   | Resistenza 1500 w - 1500 w heater                                    | 2     | HRCFNE1500    |
| 20   | Micro porta - Micro switch                                           | 1     | HEMICROFO     |
| 21   | Portalampada con lampada - Ceiling lamp                              | 1     | HELAMPADAFO   |
| 22   | Lampada forno - Oven lamp                                            | -     | -             |
| 23   | Ventola sx Ø150 / 155 mm - Left Ø150 / 155 mm fan                    | 2     | HFOSX0051     |
| 24   | Ventola dx Ø150 / 155 mm - Right Ø150 / 155 mm fan                   | 2     | HFODX0051     |
| 25   | Guarnizione porta - Door gasket                                      | 1     | FODOA0039     |
| 26   | Piedini - Feet                                                       | 4     | HPPIFO        |
| 27   | Porta - Door                                                         | 1     | POR_595VAN    |
| 28   | Vetro frontale interno - Internal door glas                          | 1     | HVFODOA0036   |
| 29   | Vetro frontale esterno - Esternal door glas                          | 1     | HVFODOA0037 1 |
| 30   | Kit fissaggio vetro frontale esterno - Esternal door glas fixing kit | 4     | FOXXX0097     |
| 31   | Kit fissaggio vetro interno - Internal door glas fixing kit          | 2     | FOXXX0100     |
| 32   | Kit supporto maniglia sx - Handle support kit left                   | 1     | FOXXX0098     |
| 33   | Kit supporto maniglia dx - Handle support kit right                  | 1     | FOXXX0099     |
| 34   | Maniglia - Handle                                                    | 1     | FODOA0025     |
| 35   | Cerniera porta - Door hinge                                          | 2     | HCFO4NE6843   |

Il presente disegno è proprietà del costruttore, non può essere riprodotto, utilizzato o comunicato a terzi, previa autorizzazione dello stesso.  
 This design is property of the manufacturer and it may be not reproduced, used or disclosed to third parties, without the approval of the manifacturer.

APPENDICE - 2

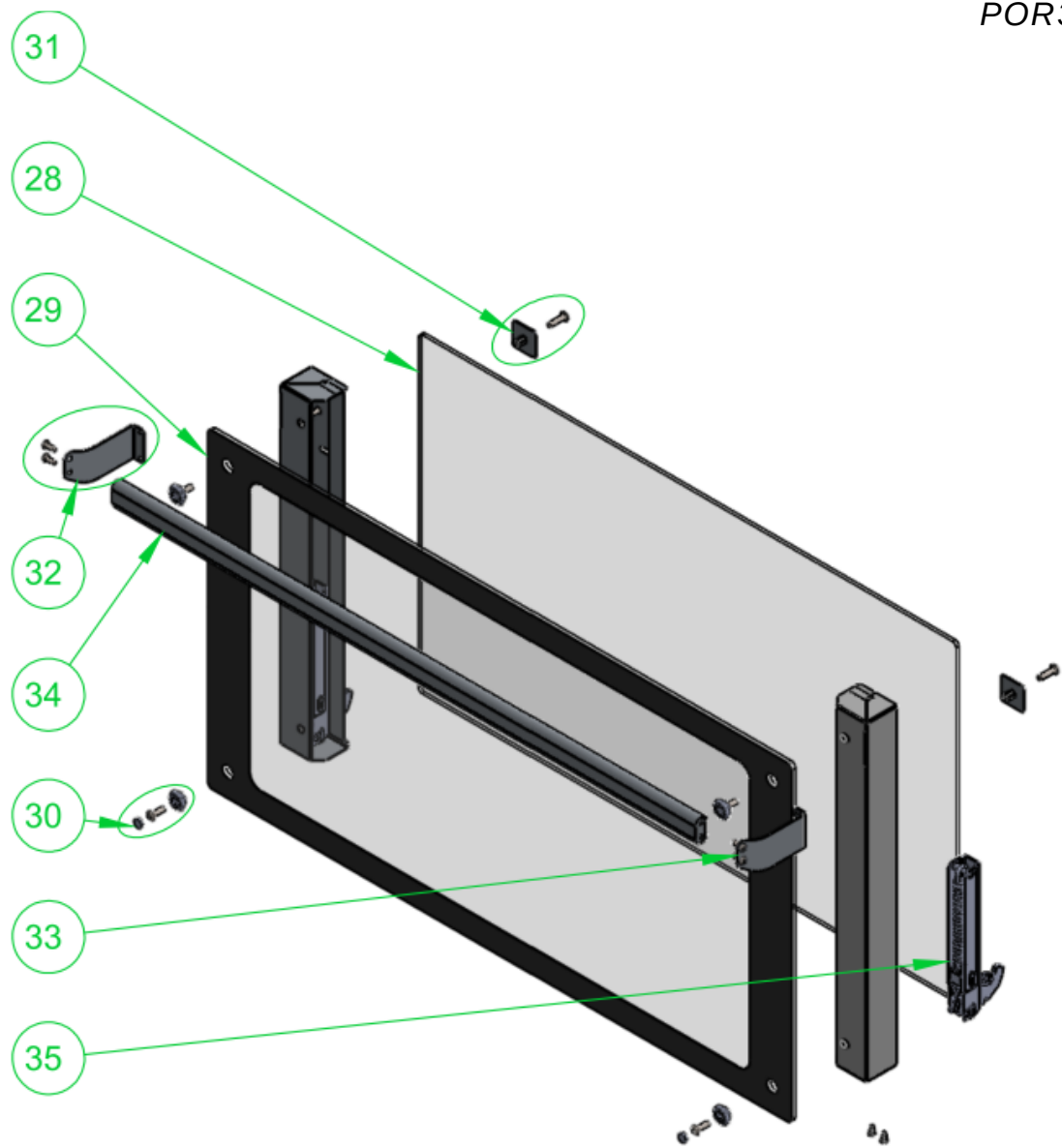
FORNO - OVEN - NERONE 600-3  
FEM03NEPSV



| PART | DESCRIZIONE - DESCRIPTION                                                               | Q.TA' | CODICE - CODE  |
|------|-----------------------------------------------------------------------------------------|-------|----------------|
| 1    | Pannello posteriore - Back panel                                                        | 1     | FO3PSA0013     |
| 2    | Pannello superiore - Top panel                                                          | 1     | FOXPSA0014     |
| 3    | Fianco forno - Side panel                                                               | 2     | FO3PSA0010     |
| 4    | Copertura ventole - Fan protection (Carter)                                             | 1     | FO3PSA0111     |
| 5    | Griglia - Grid                                                                          | 4/3   | HGFOXPSA0030   |
| 6    | Supporto teglie/griglie (Destra) - Pans/Grids support (Right)                           | 1     | HGFO3PSADX49   |
| 6    | Supporto teglie/griglie (Sinistra) - Pans/Grids support (Left)                          | 1     | HGFO3PSASX49   |
| 7    | Viti supporto griglie - Pans/Grids support fixing pawl                                  | 2     | HOFOXACO38     |
| 8    | Cruscotto comando - Dashboard                                                           | 1     | FOXPSA0018     |
| 9    | Etichetta comandi - Controls lavbel                                                     | 1     | ETIPCNEGNPAST  |
| 10   | Buzzer per timer - Time buzzer                                                          | 1     | HEBUZZER       |
| 11   | Timer 60 min - 60 minutes timer                                                         | 1     | HETIMER60      |
| 12   | Termostato di sicurezza TUV RM - TUV RM safety thermostat                               | 1     | HETFS335       |
| 13   | Termostato di temperatura TUV ST 50-280°C - TUV ST 50-280°C temperature thermostat      | 1     | HETFR50-280    |
| 14   | Spia alimentazione verde - Power green light indicator                                  | 1     | HESPIALV       |
| 15   | Spia temperatura arancio - Power orange light indicator                                 | 1     | HESPIALAR      |
| 16   | Manopola comandi - Control knob                                                         | 2     | HPFOXAX0055_02 |
| 17   | Motore ventilatore 220/240v 56/65w orario - Counter-Clockwise 220/240v 56/65w Motor fan | 1     | HEMOT65WO      |

Il presente disegno è proprietà del costruttore, non può essere riprodotto, utilizzato o comunicato a terzi, previa autorizzazione dello stesso.  
This design is property of the manufacturer and it may be not reproduced, used or disclosed to third parties, without the approval of the manufacturer.

PORTA - DOOR - NERONE 600-3  
 POR3TPSVAN



| PART | DESCRIZIONE - DESCRIPTION                                                           | Q.TA' | CODICE - CODE  |
|------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------|----------------|
| 18   | Motore ventilatore 220/240v 56/65w anti-orario- Clockwise 220/240v 56/65w Motor fan | 1     | HEMOT65VA      |
| 19   | Resistenza 1500 w - 1500 w heater                                                   | 2     | HRCFNE1500     |
| 20   | Micro porta - Micro switch                                                          | 1     | HEMICROFO      |
| 21   | Portalampada con lampada - Ceiling lamp                                             | 1     | HELAMPADAFO    |
| 22   | Lampada forno - Oven lamp                                                           | -     | -              |
| 23   | Ventola sx Ø150 / 155 mm - Left Ø150 / 155 mm fan                                   | 2     | HFODX0155      |
| 24   | Ventola dx Ø150 / 155 mm - Right Ø150 / 155 mm fan                                  | 2     | HFOSX0155      |
| 25   | Guarnizione porta - Door gasket                                                     | 1     | FO3PSA0039     |
| 26   | Piedini - Feet                                                                      | 4     | HPPIFO         |
| 27   | Porta - Door                                                                        | 1     | POR3TPSVAN     |
| 28   | Vetro frontale interno - Internal door glas                                         | 1     | HVFO3GNA0036   |
| 29   | Vetro frontale esterno - ETERNAL door glas                                          | 1     | HVFO3GNA0037 I |
| 30   | Kit fissaggio vetro frontale esterno - ETERNAL door glas fixing kit                 | 4     | FOXXX0097      |
| 31   | Kit fissaggio vetro interno - Internal door glas fixing kit                         | 2     | FOXXX0100      |
| 32   | Kit supporto maniglia sx - Handle support kit left                                  | 1     | FOXXX0098      |
| 33   | Kit supporto maniglia dx - Handle support kit right                                 | 1     | FOXXX0099      |
| 34   | Maniglia - Handle                                                                   | 1     | FOXPSA0025     |
| 35   | Cerniera porta - Door hinge                                                         | 2     | HCFO3GN774I    |

Il presente disegno è proprietà del costruttore, non può essere riprodotto, utilizzato o comunicato a terzi, previa autorizzazione dello stesso.  
 This design is property of the manufacturer and it may be not reproduced, used or disclosed to third parties, without the approval of the manufacturer.



APPENDICE - 3

DATI TECNICI  
TECHNICAL DATA  
FICHE TECHNIQUE

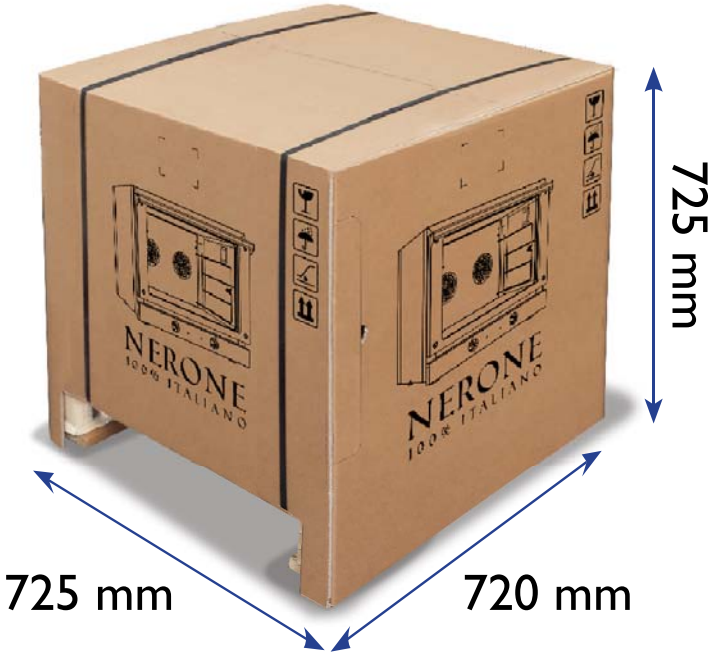
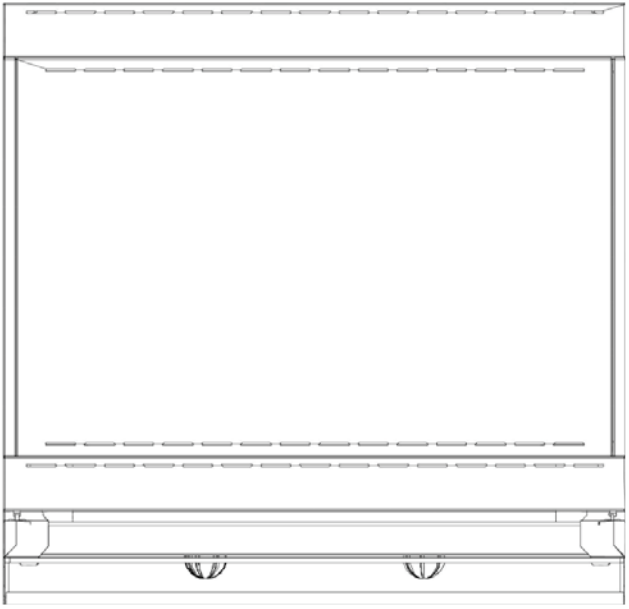
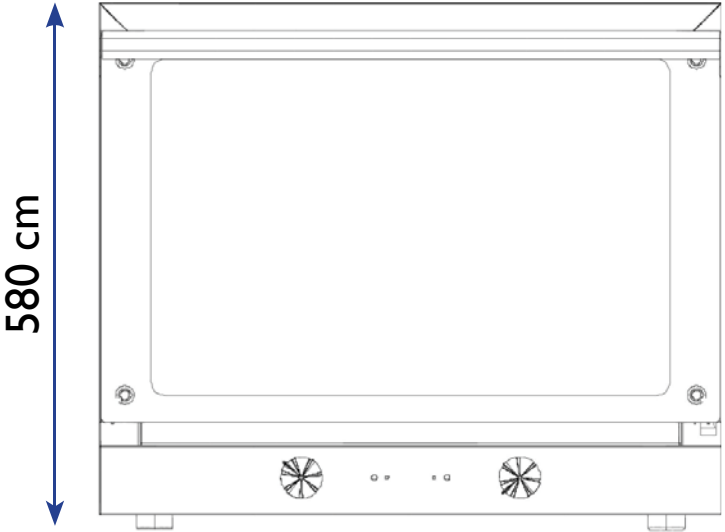
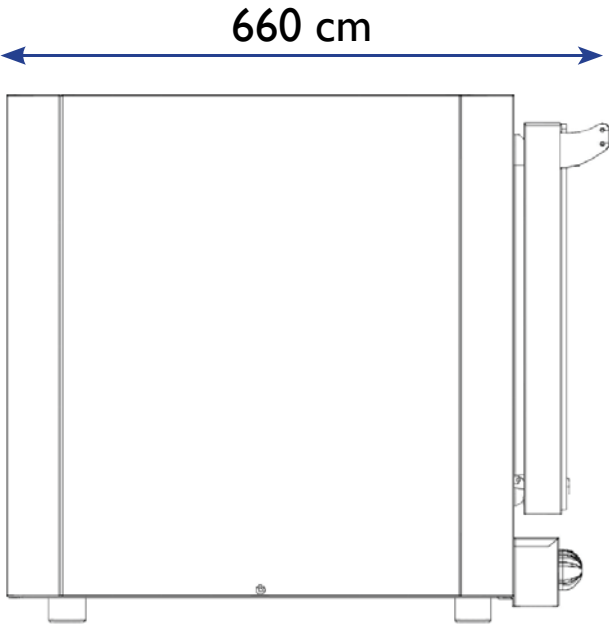
TECHNISCHE DATEN  
ESPECIFICACIONES



NERONE  
— GN-4 —

Dati - Data

|                                                     |                                                                                                                               |
|-----------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Codice - Code                                       | FEM04NEGNV                                                                                                                    |
| Versione - Version                                  |  Elettrico - Electric<br>Manuale - Manual |
| Capacità teglie - Load capacity                     | 4 GN I/I                                                                                                                      |
| Distance between trays - Distanza fra teglie        | 84 mm                                                                                                                         |
| Dimensioni esterne - External dimensions            | L 686 x P 660 x H 580 mm                                                                                                      |
| Dimensioni camera - Oven chamber size               | L 560 x P 420 x H 370 mm                                                                                                      |
| Potenza elettrica totale - Total electrical power   | 3,1 kw                                                                                                                        |
| Assorbimento elettrico - Total rated current        | 14 A                                                                                                                          |
| Voltaggio - Voltage                                 | 230V-IP-50Hz                                                                                                                  |
| Peso netto - Net weight                             | 37 kg                                                                                                                         |
| Dimensioni imballo - Package dimensions             | L 725 x P 720 x H 725 mm                                                                                                      |
| Peso lordo con imballo<br>Gross weight with package | 45 kg                                                                                                                         |





APPENDICE - 3

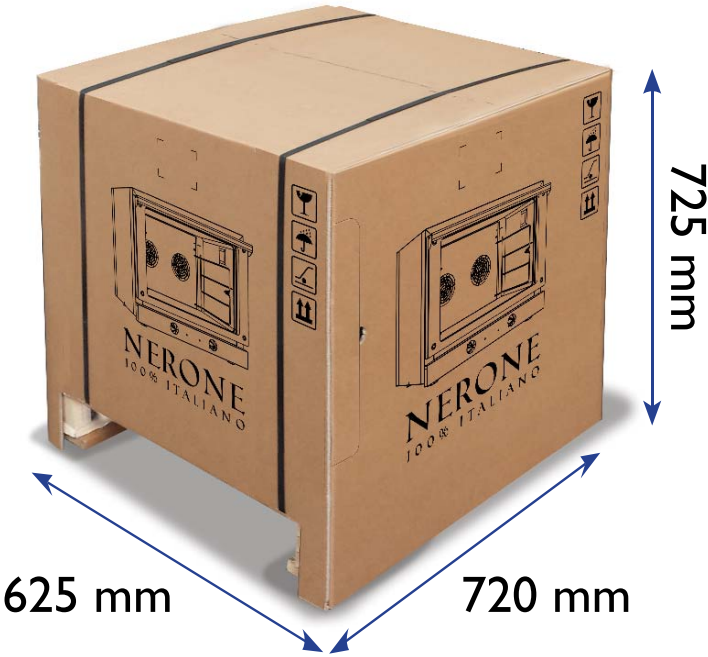
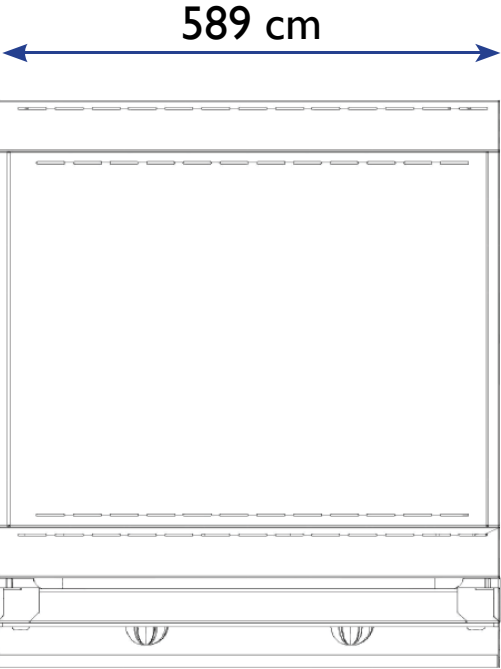
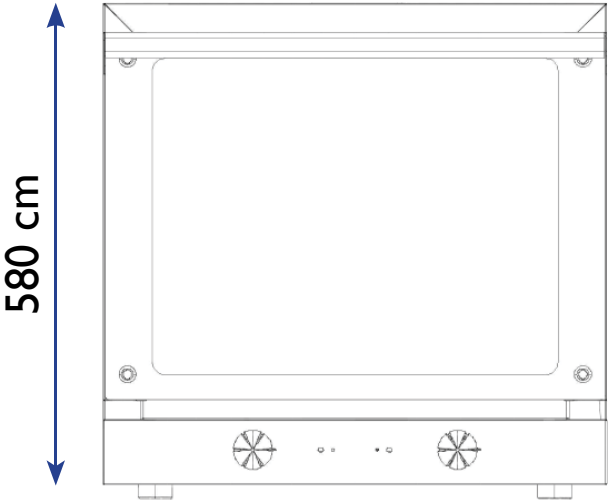
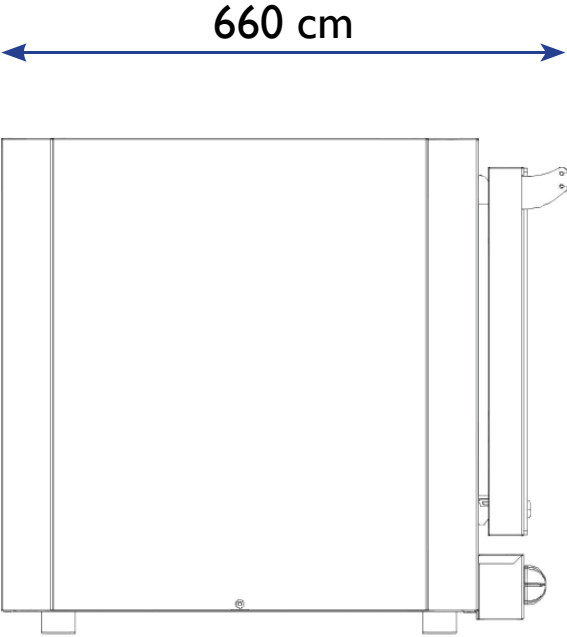
DATI TECNICI  
TECHNICAL DATA  
FICHE TECHNIQUE

TECHNISCHE DATEN  
ESPECIFICACIONES



NERONE  
— 595-4 —

| Dati - Data                                         |                                                                                                                               |
|-----------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Codice - Code                                       | FEM04NE595V                                                                                                                   |
| Versione - Version                                  |  Elettrico - Electric<br>Manuale - Manual |
| Capacità teglie - Load capacity                     | 4 - 435x350                                                                                                                   |
| Distance between trays - Distanza fra teglie        | 84 mm                                                                                                                         |
| Dimensioni esterne - External dimensions            | L 589 x P 660 x H 580 mm                                                                                                      |
| Dimensioni camera - Oven chamber size               | L 464 x P 420 x H 370 mm                                                                                                      |
| Potenza elettrica totale - Total electrical power   | 3,1 kw                                                                                                                        |
| Assorbimento elettrico - Total rated current        | 14 A                                                                                                                          |
| Voltaggio - Voltage                                 | 230V-IP-50Hz                                                                                                                  |
| Peso netto - Net weight                             | 34 kg                                                                                                                         |
| Dimensioni imballo - Package dimensions             | L 625 x P 720 x H 725 mm                                                                                                      |
| Peso lordo con imballo<br>Gross weight with package | 41 kg                                                                                                                         |



APPENDICE - 3

DATI TECNICI  
TECHNICAL DATA  
FICHE TECHNIQUE

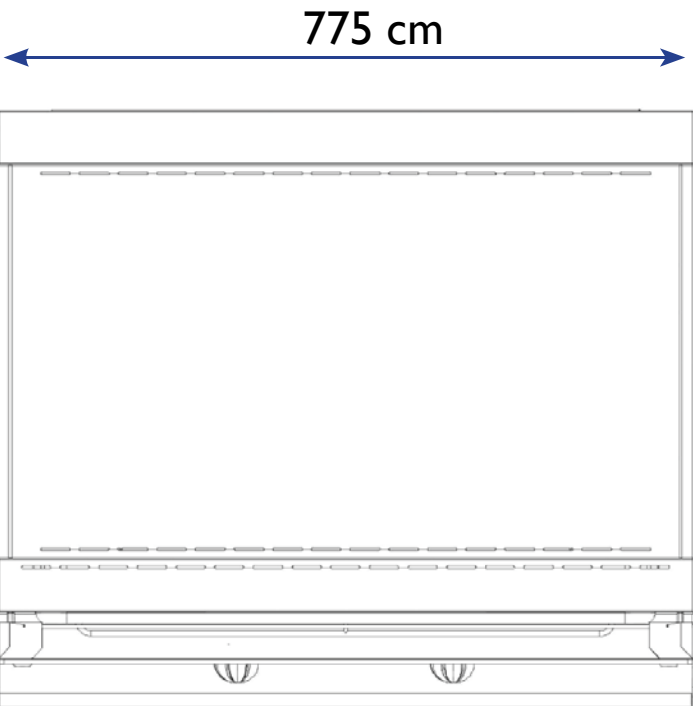
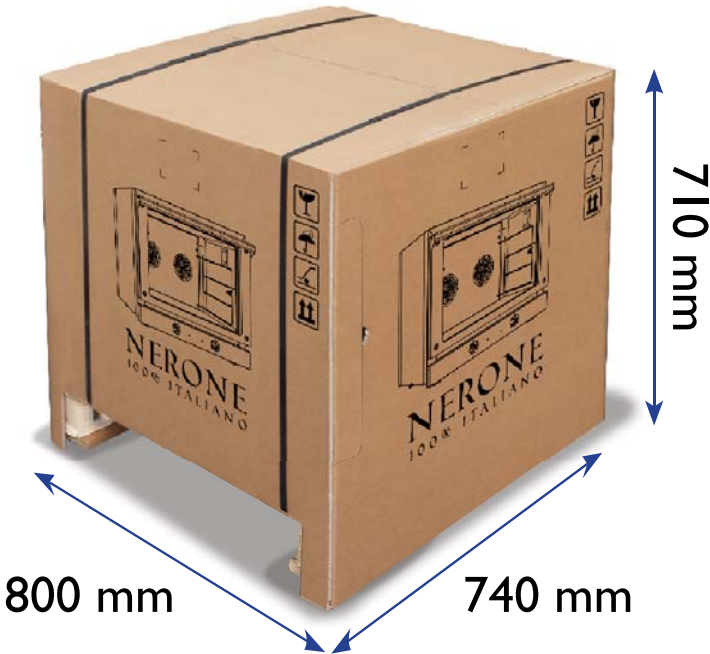
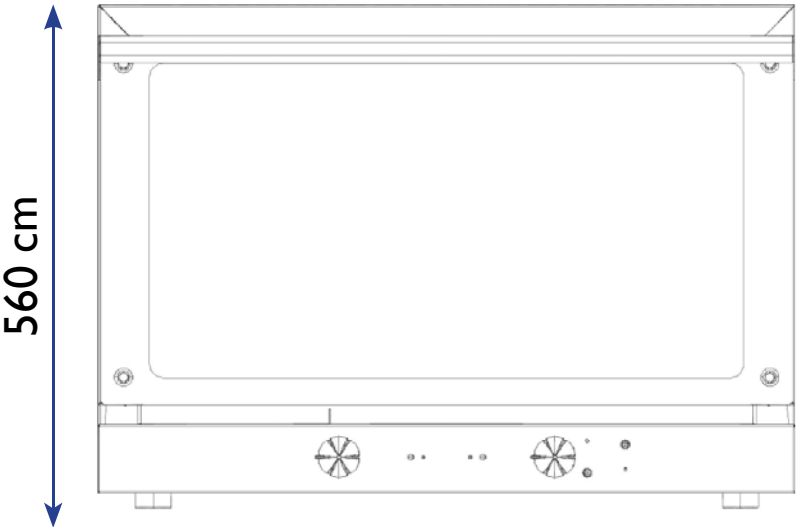
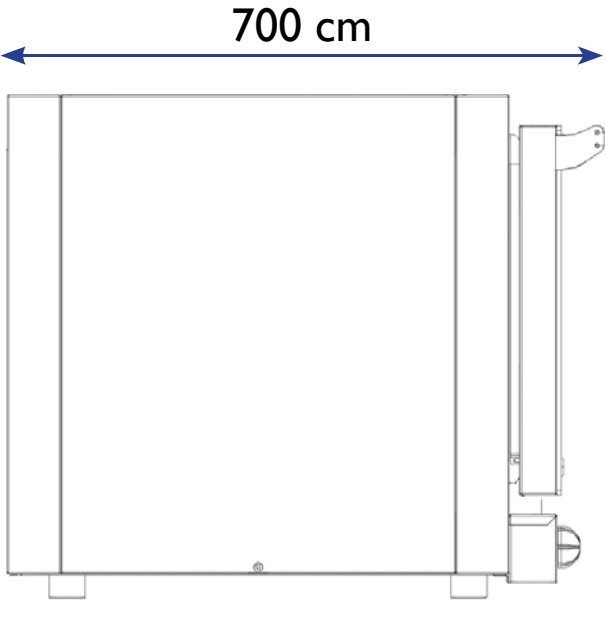
TECHNISCHE DATEN  
ESPECIFICACIONES



NERONE  
— 600-3 —

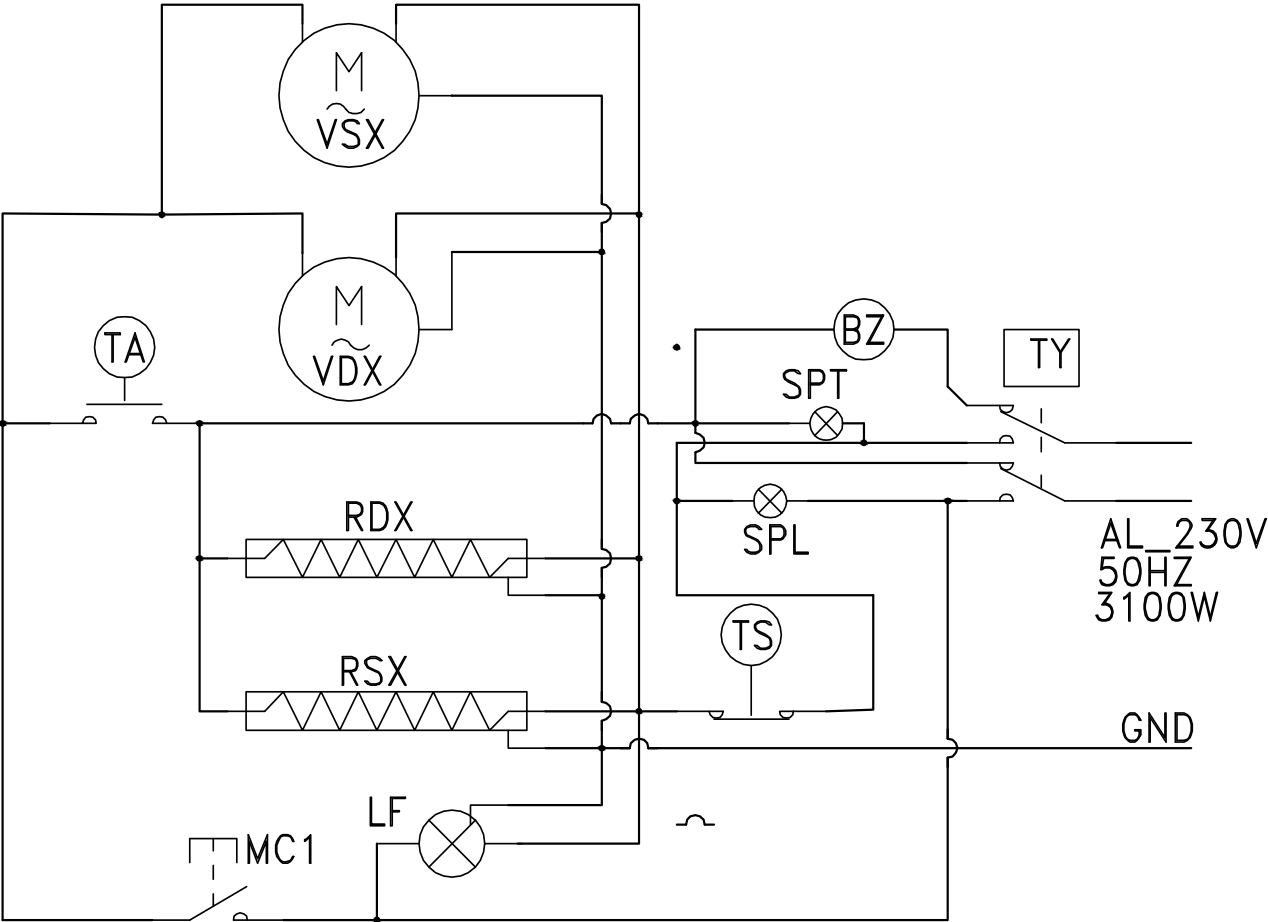
Dati - Data

|                                                     |                                                                                                                               |
|-----------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Codice - Code                                       | FEM03NEPSV                                                                                                                    |
| Versione - Version                                  |  Elettrico - Electric<br>Manuale - Manual |
| Capacità teglie - Load capacity                     | 3 - 600x400                                                                                                                   |
| Distance between trays - Distanza fra teglie        | 84 mm                                                                                                                         |
| Dimensioni esterne - External dimensions            | L 775 x P 700 x H 560 mm                                                                                                      |
| Dimensioni camera - Oven chamber size               | L 650 x P 460 x H 350 mm                                                                                                      |
| Potenza elettrica totale - Total electrical power   | 3,1 kw                                                                                                                        |
| Assorbimento elettrico - Total rated current        | 14 A                                                                                                                          |
| Voltaggio - Voltage                                 | 230V-IP-50Hz                                                                                                                  |
| Peso netto - Net weight                             | 36 kg                                                                                                                         |
| Dimensioni imballo - Package dimensions             | L 800 x P 740 x H 710 mm                                                                                                      |
| Peso lordo con imballo<br>Gross weight with package | 45 kg                                                                                                                         |



# APPENDICE - 5

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



### LEGENDA - LEGEND

|          |                                          |
|----------|------------------------------------------|
| VSX-VDX  | MOTORI VENTOLE - MOTOR FANS              |
| RD X-RSX | RESISTENZE RISCALDAMENTO - HEATERS       |
| M T A    | TERMOSTATO AMBIENTE - THERMOSTAT         |
| TS       | TERMOSTATO SICUREZZA - SAFETY THERMOSTAT |
| MC1      | INTERUTTORE PORTA - DOOR SWITCH          |
| LF       | LUCE INTERNA - INTERNAL LIGHTING         |
| BZ       | CICALINO FINE TEMPO - END TIME BUZZER    |
| TY       | TEMPORIZZATORE COTTURA - TIMER COOKING   |
| SPT      | SPIA RISCALDAMENTO - HEATING LIGHT       |
| SPT      | SPIA COTTURA - COOKING LIGHT             |



# DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'

DECLARATION OF CONFORMITY

DECLARATION DE CONFORMITE'

TIPO PRODOTTO - PRODUCT TYPE - PRODUKART - TYPES DE PRODUITS  
Forno Elettrico a Convezione - Convection Electric Oven

MODELLO - MODEL - MODÉLE-MODEL  
NERONE: FEM03NEPSV (600-3) - FEM04NEGNV (GN4) - FEM04NE595V (595)

L'azienda dichiara sotto la propria responsabilità che i prodotti sono stati progettati, costruiti e soddisfano le direttive sottoriportate.

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

La société déclare sous sa propre responsabilité que les produits ci-dessus satisfont la conception et la construction énumérés ci-dessous.

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

La empresa afirma de dice que su propia responsabilidad que el producto mencionado antes tiene el diseño y construcción que se ajusta a los requisitos que se enumeran a continuación

Conforme alle disposizioni legislative che traspongono le seguenti direttive:

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

In accordance with the following Directives:

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

NUMERO REGISTRO IMPRESE - COMPANIES REGISTER NUMBER  
UMSATZSTEUER IDENTIFIKATIONSNUMMER - NOMBRE DE SOCIÉTÉS  
IT03589500283

Luogo, data Date, Place  
Vigodarzere, 15.1.2015

Legale rappresentante  
The Legal Representative

DIR.NE QUALITA'  
Giacca Domiziano



## Note

[illegible]

## Note

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



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

R.I di PD: 03589500283