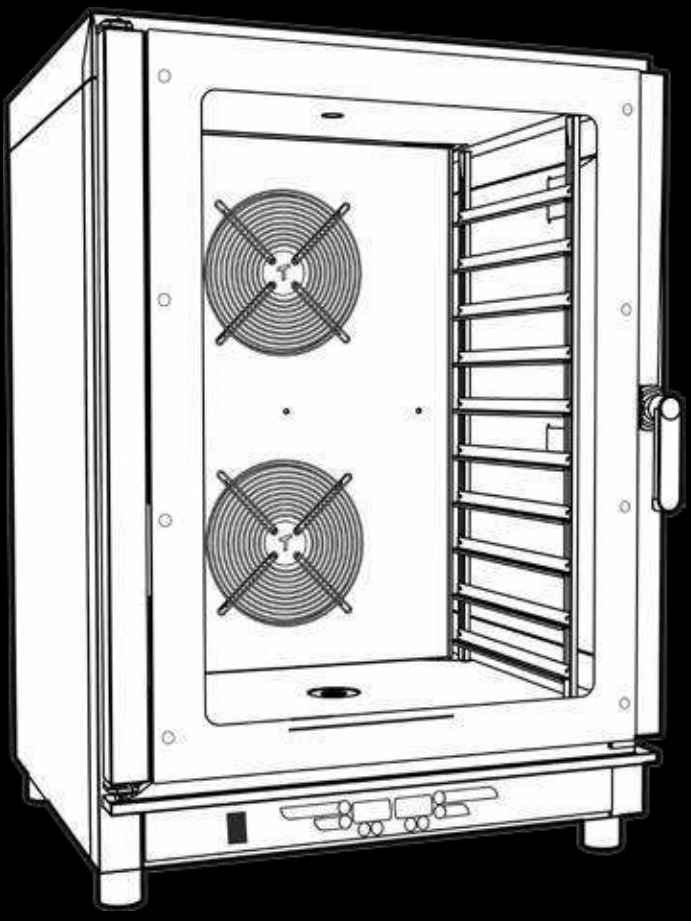
КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ



SNACK LINE

ESL 041GD 4 - 600x400 / GN 1/1
ESL 051GD 5 - 600x400 / GN 1/1
ESL 061GD 6 - 600x400 / GN 1/1
ESL 071GD 7 - 600x400 / GN 1/1
ESL 101GD 10 - 600x400 / GN 1/1

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ

Rev. 1_2016 - del 12/2016 **Cod. LINERMVOR**

Приветствуем



Благодарим за приобретение нашей продукции
Пожалуйста, внимательно прочитайте данное
руководство по установке и эксплуатации.



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 contri- buendo 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 rifiuiti delle apparecchiature elettriche ed elettroniche.



RAEE
WEEE

РУССКИЙ

WEEE – Об отходах электрического и электронного оборудования

Символ в виде перечёркнутого мусорного бака на продукте или пользовательской документации указывает, что данный продукт был выпущен на рынок позже 13 августа 2005. По окончании срока службы продукт следует забрать, разобрать и транспортировать отдельно от прочих отходов в соответствии с действующими нормами страны назначения. Тогда его можно переработать и избежать негативного воздействия на окружающую среду и способствовать повторному использованию и переработке материалов, из которых произведено устройство. Обращаем Ваше внимание, что незаконная утилизация пользователем продукта влечёт за собой административную ответственность в соответствии с законодательством страны назначения. Директива WEEE по. 2002/96/EC;директива по. 2003/108/EC Об отходах электрического и электронного оборудования.



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 jeweili- gen Land geltenden Bestimmungen gesammelt, entsorgt und getrennt von anderem Hausmüll transportiert werden.Auf dieseWeise kann es zurückgewonnen werden, wodurch zurVermeidung möglicher negativer Auswirkungen auf die Umwelt und die Gesundheit beigetragen sowie dieWiederverwertung und das Recycling der Materialien erleichtert wird, aus denen das Gerät besteht. Die widerrechtliche Entsor- gung 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 umge- setzt); Gemeinschaftliche Richtlinie Nr. 2003/108/CE bezüglich der Behandlung von Abfällen elektrischer und elektronischer Geräte.



RAEE
WEEE

ESPANOL

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 con- tribuyendo a evitar posibles efectos negativos en el medio ambiente y en la salud, favoreciendo así la reutilización y/o el reciclaje de los mate- riales 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 nº.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. nº 151 de 15 de Maio de 2005, e Directiva comunitária N°2003/108/CE, relativas ao tratamento dos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos.

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ стр. 04
- РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ стр. 04
- ХРАНЕНИЕ РУКОВОДСТВА стр. 04

ОПИСАНИЕ стр. 05

1. РАЗМЕЩЕНИЕ стр. 06
- 1.1 ТРАНСПОРТИРОВКА стр. 06
- 1.2 ПОГРУЗКА, РАЗГРУЗКА, ГАБАРИТЫ, ВЕС стр. 06
- 1.3 УПАКОВКА стр. 06
- 1.4 РАЗМЕЩЕНИЕ стр. 06
- 1.5 МИНИМАЛЬНОЕ РАССТОЯНИЕ ДО СТЕН стр. 06
- 1.6 РАЗМЕЩЕНИЕ НОЖЕК стр. 07

2. ЕПОДКЛЮЧЕНИЕ К СЕТИ И ЗАЗЕМЛЕНИЕ стр. 07
- 2.1 ПОДАЧА ПИТАНИЯ стр. 07
- 2.2 ЭКВИПОТЕНЦИАЛЬНОЕ СОЕДИНЕНИЕ стр. 08
- 2.3 ПРИСОЕДИНЕНИЕ КАБЕЛЯ ПИТАНИЯ стр. 08

3. ПОДГОТОВКА ПЕЧИ К ПЕРВОМУ ИСПОЛЬЗОВАНИЮ стр. 08
- 3.1 ПЕРВОНАЧАЛЬНАЯ ЧИСТКА стр. 08
- 3.2 ВКЛЮЧЕНИЕ ПЕЧИ стр. 08
- 3.3 ПРИСОЕДИНЕНИЕ К ВОДОСНАБЖЕНИЮ стр. 09
- 3.4 ПОДСОЕДИНЕНИЕ ДРЕНАЖА стр. 09

4. ЧИСТКА стр. 09
- 4.1 ОЧИСТКА ПЕЧИ стр. 09
- 4.2 ОЧИСТКА ПЕКАРНОЙ КАМЕРЫ стр. 10
- 4.3 ОЧИСТКА СТЕКЛА стр. 10
- 4.4 ОЧИСТКА ВЕНТИЛЯТОРОВ стр. 10

5. РЕКОМЕНДАЦИИ И ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ стр. 10
- 5.1 ЗАГРУЗКА ПРОДУКТА стр. 11
- 5.2 РАССТОЯНИЕ МЕЖДУ ПРОТИВНЯМИ стр. 11

6. ОБСЛУЖИВАНИЕ стр. 12
- 6.1 ПЛАНОВАЯ ПРОВЕРКА стр. 12
- 6.2 СНЯТИЕ И ЗАМЕНА УПЛОТНИТЕЛЯ ДВЕРЦЫ стр. 12
- 6.3 СНЯТИЕ И ЗАМЕНА ФРОНТАЛЬНОГО СТЕКЛА стр. 13
- 6.4 СНЯТИЕ И ЗАМЕНА ДВЕРЦЫ ПЕЧИ стр. 14
- 6.5 СНЯТИЕ НАПРАВЛЯЮЩИХ ДЛЯ ПРОТИВНЕЙ стр. 15
- 6.6 ЗАМЕНА ЛАМПЫ стр. 15
- 6.7 СНЯТИЕ И ЗАМЕНА ВЕНТИЛЯТОРА И КОРПУСА ВЕНТИЛЯТОРА стр. 16
- 6.8 СНЯТИЕ И ЗАМЕНА МОТОРА ВЕНТИЛЯТОРА стр. 16
- 6.9 ЗАМЕНА ТЭНОВ стр. 17
- 6.10 ДЕЙСТВИЯ ПРИ СБОЯХ ИЛИ ДЛИТЕЛЬНЫХ ПЕРЕРЫВАХ В ЭКСПЛУАТАЦИИ стр. 17

7. ОТХОДЫ: УТИЛИЗАЦИЯ МАТЕРИАЛОВ стр. 18
- 7.1 УТИЛИЗАЦИЯ ОТХОДОВ стр. 18
- 7.2 ЗАКАЗ ЗАПАСНЫХ ЧАСТЕЙ стр. 18

8. ЦИФРОВАЯ ПАНЕЛЬУПРАВЛЕНИЯ стр. 20

ПРИЛОЖЕНИЕ - 1 – Идентификационная шильда в конце руководства
ПРИЛОЖЕНИЕ - 2 – Описание частей печи в конце руководства
ПРИЛОЖЕНИЕ - 3 – Технические характеристики в конце руководства
ПРИЛОЖЕНИЕ - 5 – Электрические схемы в конце руководства
ДЕКЛАРАЦИЯ СООТВЕТСТВИЯ в конце руководства

ВВЕДЕНИЕ

Оригинальное руководство

ПЕЧИ “NERONE” соответствуют нормативам о свободном обращении промышленного и коммерческого оборудования в странах ЕС.

Приступая к работе с прибором, прочтите руководство по эксплуатации и обслуживанию. Помимо этого, соблюдайте действующие требования (загрузка-разгрузка, установка, подключение к сети, расположение, утилизация).

В комплект поставки входит вся необходимая по данным стандартам документация.

Компания не несет ответственности за неисправности, несчастные случаи или сбои в работе, произошедшие в результате каких бы то ни было нарушений, в том числе, несоблюдения инструкций настоящего руководства. Более того, ***Компания*** освобождается от ответственности вследствие внесения пользователем изменений и дополнений в прибор, или несанкционированной установки аксессуаров на оборудование.

Только квалифицированный техник может выполнять обслуживание.

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Руководство по эксплуатации и обслуживанию должно храниться в безопасном месте и сопровождать оборудование в течение всего эксплуатационного срока, даже при передаче его иному владельцу.

Операторы и специалисты по обслуживанию должны иметь возможность обращения к руководству в любое время, поэтому оно должно храниться рядом с оборудованием.

В комплект поставки оборудования входит вся документация, необходимая согласно действующим нормативам, выработанным во время конструирования и производства прибора. Данные в руководстве инструкции предназначены для помощи оператору и технику в безопасной и корректной установке, подключении, эксплуатации и обслуживании системы. Особое внимание в руководстве уделено безопасности эксплуатации прибора.

ХРАНЕНИЕ РУКОВОДСТВА

Храните руководство так, чтобы его содержимое не было повреждено. Ни в коем случае не удаляйте и не изменяйте содержание какой бы то ни было части руководства.

Защитите брошюру с руководством от воздействия влаги и высокой температуры. Руководство должно храниться рядом с прибором, чтобы операторы могли в любой момент обратиться к нему. Каждый раз, после работы с руководством, его необходимо возвращать на место. Руководство сопровождает оборудование в течение всего его срока эксплуатации, даже в случае передачи оборудования иному владельцу.

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ СОХРАНЯЕТ ПРАВО НА ВНЕСЕНИЕ ТЕХНИЧЕСКИХ ИЗМЕНЕНИЙ В ОБОРУДОВАНИЕ БЕЗ ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫХ УВЕДОМЛЕНИЙ

ОПИСАНИЕ

Руководство относится к электрическим КОНВЕКЦИОННЫМ ПЕЧАМ для профессионального приготовления пищи (электрические версии).

Типы печей и способы приготовления

КОНВЕКЦИЯ:

	КОНВЕКЦИЯ + ТЭНы ВЕНТИЛЯТОРОВ Печи оснащены механическими вентиляторами, равномерно распределяющими горячий воздух по пекарной камере.

ФУНКЦИЯ DELTA T (опция):
В данном режиме готовки с помощью датчика (термощупа) поддерживается постоянная разница между температурой камеры печи и температурой датчика внутри продукта.

ФУНКЦИИ (В МОДЕЛЯХ С ТЭНАМИ В ПЕКАРНОЙ КАМЕРЕ)

	H_2O STEAM Ручное или автоматическое впрыскивание воды в пекарную камеру.
	ГОТОВКА С ПОМОЩЬЮ ДАТЧИКА И Δ °T поддерживается постоянная разница между температурой камеры печи и температурой внутри продукта (с помощью датчика).
	ТОЛЬКО ВЕНТИЛЯТОРЫ (ОХЛАЖДЕНИЕ)
	КОНВЕКЦИЯ + ТЭНы ВЕНТИЛЯТОРОВ Печи оснащены механическими вентиляторами, равномерно распределяющими горячий воздух по пекарной камере.

РЕГЕНЕРАЦИЯ:
Оптимальный нагрев и регенерация предварительно приготовленных или охлаждённых продуктов.



ВНИМАНИЕ

Все работы, связанные с:

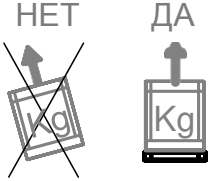
- РАЗМЕЩЕНИЕМ
- ПОДКЛЮЧЕНИЕМ К СЕТИ И ЗАЗЕМЛЕНИЕМ
- ПУСКОНАЛАДКОЙ ПЕЧИ

Выполняются только квалифицированными специалистами

1. РАЗМЕЩЕНИЕ

Перед погрузкой/выгрузкой печи на кухне/в производственном помещении внимательно прочтите настоящее руководство, особенно главы, касающиеся погрузки/выгрузки, габаритов и веса печи.

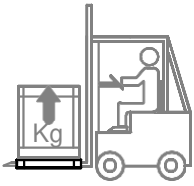
1.1 ТРАНСПОРТИРОВКА



Рекомендуем при транспортировке установить печь прямо и ровно (как указано на упаковке).

Не наклоняйте прибор!

1.2 ПОГРУЗКА, ВЫГРУЗКА, ГАБАРИТЫ, ВЕС



Работы по выгрузке/погрузке выполняются только с помощью гидравлической тележки или вилочного погрузчика, управляемых опытными и квалифицированными лицами. Мы не несем ответственности за последствия игнорирования действующей техники безопасности.

Приступая к разгрузке, выбору местоположения и установке прибора в помещении, подходящем для данной модели, внимательно ознакомьтесь с техническими данными из Приложения. При перемещении печи используйте, по возможности, вилочный погрузчик.

Не поднимайте печь за рукоятки или переднее стекло - печь захватывается только за боковые стороны.

1.3 УПАКОВКА

При получении убедитесь в целостности упаковки и отсутствии повреждений при транспортировке. Снимите картонную упаковку. Повторное использование упаковочных материалов: пластика, железа, картона, дерева поможет сохранить сырьевые материалы и снизить объем отходов. Обратитесь в местные компетентные органы для проведения утилизации материалов.

1.4 РАСПОЛОЖЕНИЕ

ВНИМАНИЕ

Для эффективной работы устройства обратите внимание на следующее:

- **Снимите защитную клейкую пленку с поверхностей печи перед запуском**.
- Рекомендуется оставить вокруг печи **свободное чистое пространство**
- **Стена, к которой повернута задняя сторона печи, должна быть изготовлена из НЕВОСПЛАМЕНЯЕМОГО материала.**
- Чтобы печь работала исправно, она должна быть выровнена по горизонтали (см. параграф 1.6 РЕГУЛИРОВКА НОЖЕК)

1.5 МИНИМАЛЬНОЕ РАССТОЯНИЕ ДО СТЕНЫ



Чтобы печь работала исправно, при установке необходимо соблюдать минимальные указанные ниже расстояния до стен.

РАССТОЯНИЕ ОТ ПЕЧИ ДО СТЕН ПО БОКАМ И СЗАДИ ДОЛЖНО СОСТАВЛЯТЬ НЕ МЕНЕЕ 10 СМ.

ВНИМАНИЕ

Выход горячего пара (угроза ожогов). См. также раздел 5.

1.6 РАЗМЕЩЕНИЕ НОЖЕК



Поставьте печь строго вертикально, при необходимости подкрутите ножки устройства, чтобы выровнять его.
Проверьте выравнивание с помощью спиртового уровня.
Для правильной работы и слива воды печь должна быть идеально выровнена. Это также снижает шум от вибрации мотора.

2. ПОДКЛЮЧЕНИЕ К СЕТИ И ЗАЗЕМЛЕНИЕ

2.1 ЭЛЕКТРОСЕТЬ

Установка печи и подключение ее к сети проводятся в соответствии с действующими правилами электробезопасности. Данные работы выполняются квалифицированными лицами.
Компания не несет ответственности за последствия игнорирования действующей техники безопасности.

См. электрическую схему печи в конце инструкции.
ПЕРЕД ПОКЛЮЧЕНИЕМ К СЕТИ:
Перед подключением к сети, **аккуратно очистите прибор целиком,** ополаскивая его теплой водой (без агрессивных чистящих средств) и протирая мягкой тканью насухо.

Условия правильного подключения к сети:

- **Установите дифференциальный переключатель** и убедитесь, частота и напряжение сети и прибора (указаны на идентификационной шильде).
- Колебание питающего напряжения розетки не должно превышать +/-10% при запуске печи.
- Рекомендуется установить **четырёхполюсный переключатель** с расстоянием между контактами не менее 3 мм на входе. Установка этого переключателя обязательна, если нагрузка превышает 1000 Вт или если подключение производится напрямую, без вилки Переключатель должен находиться рядом с печью и быть хорошо заметным для обслуживающего электрика.
- **Площадь сечения силового кабеля должна соответствовать энергопотреблению прибора.**
- Согласно законодательству, прибор необходимо заземлить; следовательно, подключите его к исправной системе заземления.
  Подключайте штепсель только к зафиксированной розетке.
  Запрещается подключать кабель к розетке удлинителя и/или редуктора.

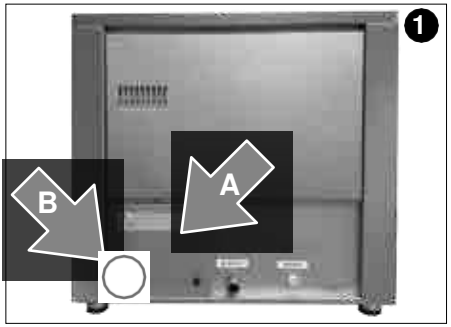
ВНИМАНИЕ

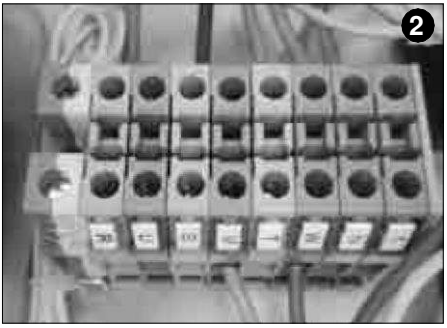
При повреждении силового кабеля, во избежание несчастных случаев, обратитесь к производителю, специалисту по сервису, или лицу аналогичной квалификации для проведения его замены.

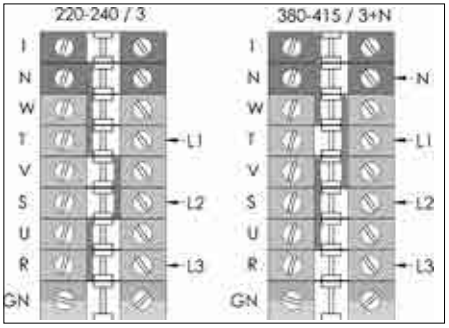
2.2 ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭКВИПОТЕНЦИАЛЬНОМУ ВЫХОДУ

Подключите печь к системе заземления и к эквипотенциальному контуру. Предназначенная для этого клемма находится с задней стороны печи. Она отмечена международным символом, изображенным на рисунке.

2.3 ПРИСОЕДИНЕНИЕ КАБЕЛЯ ПИТАНИЯ







1/A) Открутите 4 винта, фиксирующих крышку электрического отсека, и откройте её.

1/B) Протяните кабель через кабельную втулку на крышке и сожмите её

3) Присоедините силовой кабель к контактам N - L1 - L2 - L3

3. ПОДГОТОВКА К ПЕРВОМУ ЗАПУСКУ

3.1 ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ОЧИСТКА

- Удалите опоры решеток и/или противни из пекарной камеры.
- Очистите печь перед первым запуском (см. гл. Очистка).

3.2 ВКЛЮЧЕНИЕ ПЕЧИ

ВНИМАНИЕ

Перед запуском печи убедитесь в следующем

- Ваши руки не влажные и не мокрые
- Поверхности и основание печи сухие
- Что дверца печи закрыта; в противном случае, защитный микропереключатель сработает на блокировку печи. Работа печи не начнется, пока дверца не будет плотно закрыта.

Выполнив вышеописанную проверку, включите печь.

3.3 ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ВОДОСНАБЖЕНИЮ

• Подсоедините печь к водопроводу (с питьевой водой) с помощью шлангов и фитингов с соединениями 3/4.



ВНИМАНИЕ

Давление должно быть между 1.5 бар и 2.5 бар.
Рекомендуется использовать водоумягчитель, чтобы уровень жёсткости воды был ниже 3°F. образование накипи на компонентах из-за отсутствия смягчения жёсткой воды потребует технических операций, не покрываемых гарантией.
Подсоединение к водоснабжению должно всегда идти через отсекающий клапан.

3.4 ПОДСОЕДИНЕНИЕ ДРЕНАЖА

• На слив печи установите сифон Ø 30.
• Присоедините сифон к сточной канализациис помощью шлангов и фитингов диаметром Ø 30мм.



ВНИМАНИЕ

Не уменьшайте диаметр дренажа меньше Ø 30 мм

4. ЧИСТКА

4.1 ЧИСТКА ПЕЧИ

Все процедуры необходимо выполнять на обесточенном устройстве (отсоедините печь от сети и выключите неконтактный выключатель). Перед очисткой или обслуживанием дождитесь остывания печи. Первоначальную очистку должен выполнять квалифицированный персонал.



Проводя очистку, надевайте перчатки!
Рекомендуется ежедневно очищать внутренние и внешние части печи.



ВНИМАНИЕ

Не используйте хлор и хлорсодержащие растворы, едкую щёлочь, абразивы, соляную кислоту, отбеливатели и другие вещества, которые могут поцарапать или повредить поверхность.
Завершив работу, снимите решетки или противни, очистите печь внутри и снаружи, используя только воду комнатной температуры и неагрессивные чистящие средства. Протирайте все запчасти насухо мягкой тканью.
Не используйте для чистки струю воды и воду под давлением, так как это может повредить электрические части печи.

4.2 ОЧИСТКА ПЕКАРНОЙ КАМЕРЫ

Каждый раз, по завершении работы, очищайте пекарную камеру от остатков пищи и жира;
Выбирайте подходящее для печи обезжиривающее средство. Соблюдайте все требования и предупреждения, приведенные на его упаковке.
Помимо этого, помните, что для очистки камеры может понадобиться включить и нагреть печь, обращая внимание на следующее:

- Осторожно откройте печь, и нагрейте ее. Следите за тем, чтобы не обжечь кожу и глаза;
- Извлеките из печи решетки и/или противни. Очистите их отдельно;

4.3 ЧИСТКА СТЕКЛА

ВНИМАНИЕ

Очищать можно только остывшее стекло.
Ни в коем случае не используйте абразивные материалы: стальную шерсть, скотч-брайт, металлические губки и др.

Для проведения более тщательной очистки см. раздел 6.3 ДЕМОНТАЖ/ЗАМЕНА СТЕКЛА.

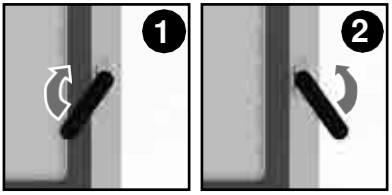
4.4 ОЧИСТКА ВЕНТИЛЯТОРОВ

Регулярно проверяйте состояние вентиляторов, следя за тем, чтобы с течением времени на его лопастях не скопился излишний жир. Используйте средство для очистки стали.
Для проведения более тщательной очистки см. раздел 6.7 ДЕМОНТАЖ/ЗАМЕНА СТЕКЛА.

5. ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

ВНИМАНИЕ

Возможен выход горячего пара (риск получения ожогов).
Печь предназначена исключительно для приготовления пищи.
Пар, выходящий из печи, может привести к тому, что пол станет скользким.
Примите необходимые меры защиты при работе с горячими продуктами.



Частичное открытие двери полное открытие двери

Для предотвращения выхода пара при открывании дверцы, *печь оснащена системой безопасного открывания,* при которой дверь открывается в два этапа:

- ***Частичное открывание с защитным замком:*** **для этого нужно повернуть рукоятку влево (1) (пар выходит по сторонам от двери)**
- ***Окончательное открывание:*** **для этого рукоятка поворачивается сначала влево (1) (минимальное открывание), затем вправо (2).**

ВНИМАНИЕ

Прибор могут использовать дети старше 8 лет, или лица с ограниченными физическими, психическими или умственными способностями, а также лица без опыта работы и необходимых знаний, только при наличии контроля или после прохождения инструктажа по безопасной

эксплуатации прибора и информирования о сопутствующих рисках. Не позволяйте детям играть с устройством. Очистка и обслуживание, выполняемые пользователем, не должны проводиться детьми без присмотра.



При открытии дверцы работающего прибора, держитесь как можно дальше от него. Не используйте прибор, установив его на пол.



ВНИМАНИЕ

- Запрещается устанавливать прибор рядом с воспламеняемыми стенами; следите
- за тем, чтобы стены были закрыты и изолированы.
- Не устанавливайте прибор рядом со стенами, ограждениями, ширмами, ламинированными пластиковыми и уплотнительными материалами, так как стены печи могут привести к их повреждению вследствие нагрева (пузырям, деформации поверхности или отделению покрытия).
- Не используйте противни с бортами выше необходимого. Они препятствуют циркуляции воздуха.
- Не поднимайте печь за рукоятки или переднее стекло - печь захватывается только за боковые стороны.
- Не подвергайте печь воздействию прямого солнечного света, и иным видам теплового излучения.
- Не устанавливайте печь в помещении с высокой относительной влажностью (может образоваться конденсат).
- Не устанавливайте печь в закрытой нише или вплотную к стене.
- Не храните воспламеняемые жидкости или газы рядом с печью, так как при неосторожном включении печи может произойти возгорание.
- Не загромождайте воздухозаборные отверстия печи.
- Не используйте печь, установив ее в углубление
- Не кладите на печь какой бы то ни было посторонний материал, картон, или что- либо другое. На поверхности печи не должно находиться посторонних объектов, которые могут помешать циркуляции воздуха. Рабочая зона вокруг печи также должна быть незагроможденной и чистой.
- Не кладите на горячую пекарную поверхность продукты, упакованные в алюминиевую фольгу, пластиковые контейнеры или ткань.
- Не кладите на печь раскаленные предметы: контейнеры, противни и/или решетки.
- Не кладите тяжелые предметы на открытую дверцу печи, так как она может при этом повредиться
- Не используйте пекарную камеру как опорную или рабочую поверхность.
- Не подвешивайте грузы на ручку печи.

Убедитесь, что рядом с печью не находятся кабели других устройств, а если находятся, то не контактируют с горячими поверхностями печи.



ВНИМАНИЕ

При замене частей и когда требуется отключение прибора от электросети, необходимо, чтобы оператор мог со всех доступных ракурсов убедиться, что устройство отключено от сети.

5.1 ЗАГРУЗКА ПРОДУКТА

Печь предназначена исключительно для приготовления пищи.



ВНИМАНИЕ

Обязательно для хранения и установки в печь используйте контейнеры, предназначенные для пищи, чтобы соответствовать требованиям гигиены и местным санитарным нормам.



Внимание! Проводя очистку, надевайте термостойкие перчатки!

5.2 РАССТОЯНИЕ МЕЖДУ ПЕКАРНЫМИ ПРОТИВНЯМИ И/ИЛИ РЕШЕТКАМИ

Между противнями должно выдерживаться расстояние, достаточное для циркуляции горячего воздуха. Продукт не должен выходить за края противня.

6. ОБСЛУЖИВАНИЕ

Обслуживание и ремонт проводятся после отключения прибора и отсоединения его от сети.

При замене частей и когда требуется отключение прибора от электросети, необходимо, чтобы оператор мог со всех доступных ракурсов убедиться, что устройство отключено от сети.

ВНИМАНИЕ

Обслуживание проводится только квалифицированными специалистами.

ВНИМАНИЕ

Всегда дожидайтесь остывания печи, следя за тем, чтобы не коснуться нагревателей внутри нее;

только после остывания приступайте к работе.

Внимание!

Проводя обслуживание, надевайте перчатки!

6.1 ПЛАНОВАЯ ПРОВЕРКА

Квалифицированный персонал должен регулярно проводить полную проверку системы (не реже раза в год) следующим образом:

- убедиться, что электроустановка находится в безопасном состоянии.
- **убедиться, что дверца плотно закрывается и что уплотнители не зажаты.**
- **убедиться в исправности вентиляторов**
- **проверить работу лампы**
- **регулярно проверять целостность уплотнителя дверцы.**

6.2 ЗАМЕНА УПЛОТНИТЕЛЯ ДВЕРЦЫ



Все модели печей оснащены уплотнителями, которые легко снимаются для проведения очистки или замены. Регулярно проверяйте целостность уплотнителя дверцы.

Уплотнитель выполнен в виде кольца, поэтому его легко снимать и чистить:

1) Приподнимите угол уплотнителя и снимите его с его крепления.
2) Замените уплотнитель

6.3 СНЯТИЕ И ЗАМЕНА ФРОНТАЛЬНОГО СТЕКЛА

В случае повреждения или замены переднего стекла, помните о недопустимости попадания его осколков в окружающую среду. Если стекло разбито, соблюдайте осторожность при работе с ним во избежание порезов.

Выключите печь и отсоедините её от электросети. Дождитесь ее остывания.
Для облегчения очистки можно снять внутреннее стекло дверцы.

1) Откройте дверцу.

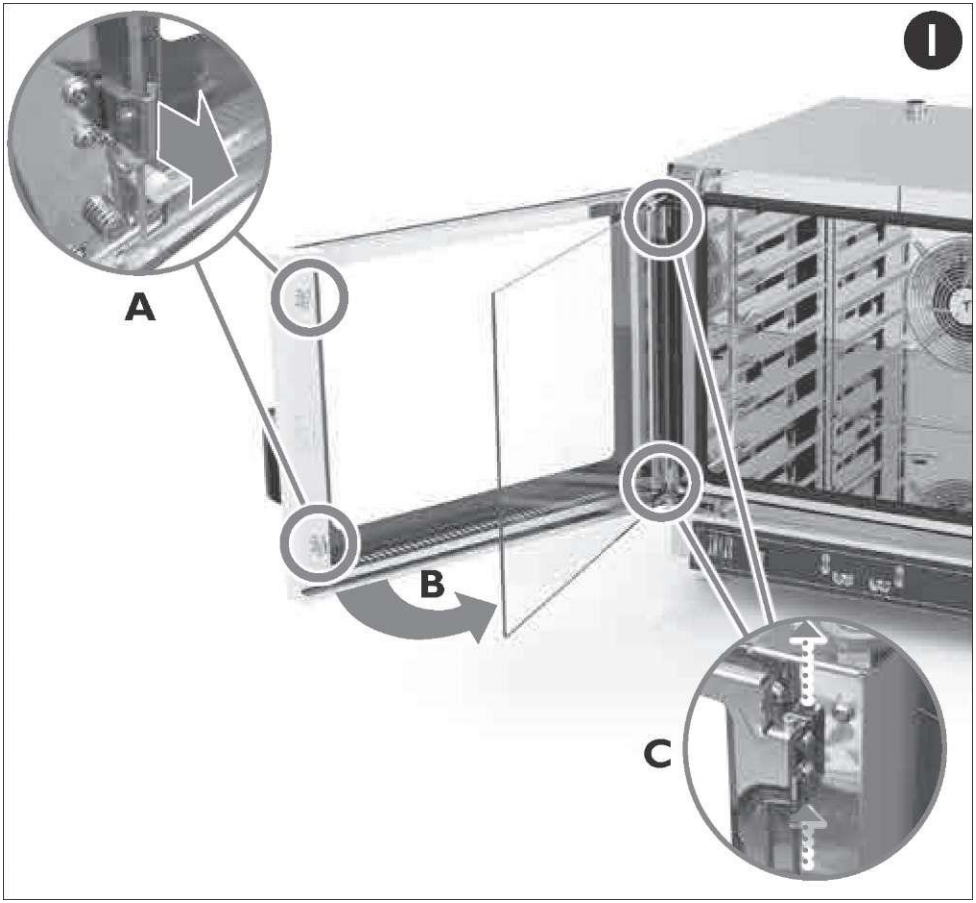
1A) Открепите две пружинные защёлки внутреннего стекла.

1B) Откройте стекло в сторону.

1C) Раскрутите винты шарнирной опоры шестигранным ключом на 3 мм и торцевым шестигранным ключам на 7 мм.

2) Аккуратно вытащите винту, удерживая стекло, снятое со стержней.

Выполните очистку или замену стекла и установите его на место, выполнив вышеописанные действия в обратном порядке.



6.4 СНЯТИЕ И ЗАМЕНА ДВЕРЦЫ ПЕЧИ

Выключите печь и отсоедините её от электросети. Дождитесь ее остывания.

ВНИМАНИЕ

При снятии дверцы будьте осторожные – дверца тяжёлая!

Снимите дверцу и аккуратно положите ее на рабочую поверхность.

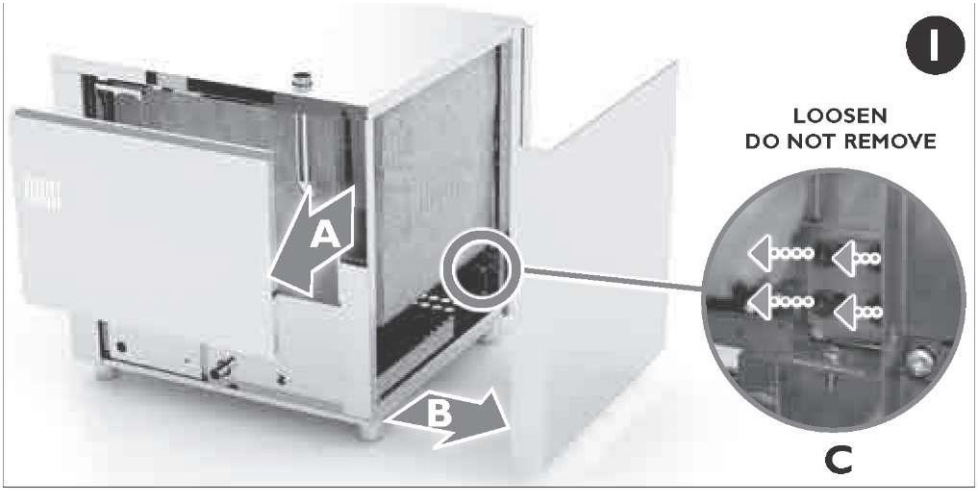
1A/B) Снимите заднюю панель (A) затем панель со стороны шарнира дверцы печи (B).

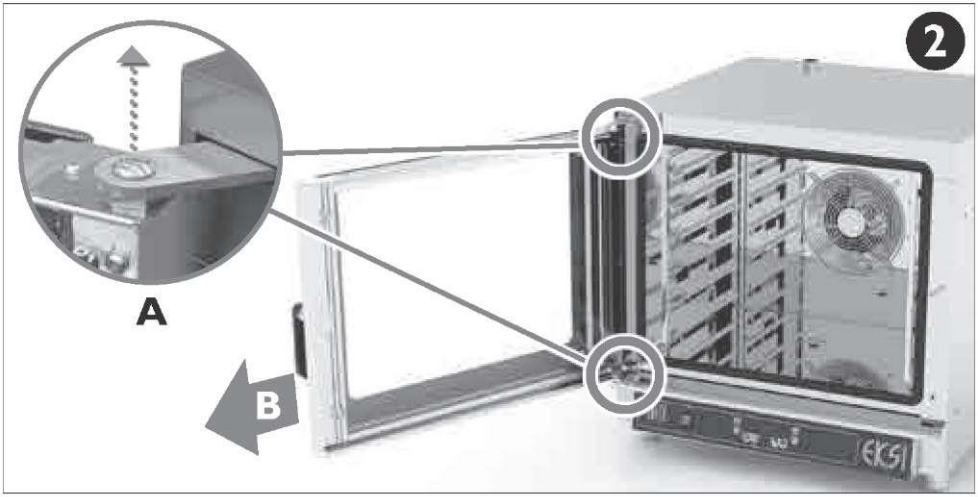
1C) открутите шарнир дверцы, закреплённый изнутри 4 винтами, с помощью шестигранного ключа 5 мм

2 A) Ослабьте верхний и нижний защитные винты петли дверцы с помощью плоской отвертки поддерживайте дверцу, так как все защитные крепежи отсоединены.

2/B) Очень аккуратно снимите дверцу.

Установите дверцу и панели на место, повторив указанные действия в обратном порядке.

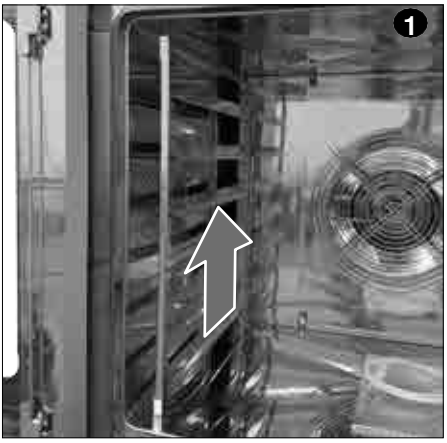


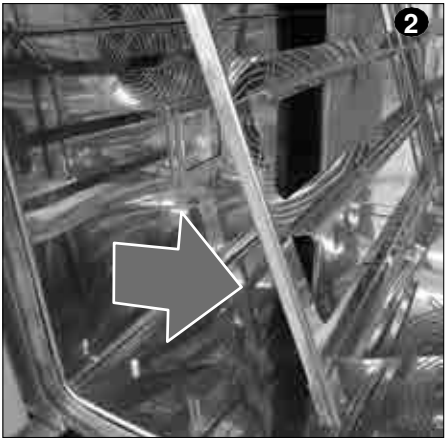


6.5 СНЯТИЕ НАПРАВЛЯЮЩИХ ДЛЯ ПРОТИВНЕЙ

Выключите печь и отсоедините её от электросети. Дождитесь ее остывания.

1) Приподнимите на несколько сантиметров решётку направляющих, чтобы вытащить из двух защёлок на дне пекарной камеры.
2) Наклоните решётку примерно на 30° градусов к центру камеры и снимите с двух стержней, которые фиксируют решётку вверху камеры.
3) Сделайте то же самое со второй решёткой





Чтобы установить компоненты обратно, выполните вышеописанные действия в обратном порядке.

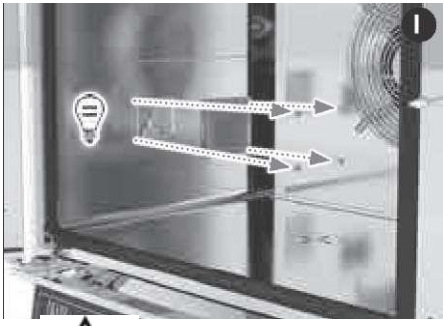
6.6 СНЯТИЕ И ЗАМЕНА ЛАМПЫ

Выключите печь и отсоедините её от электросети. Дождитесь ее остывания.

Расстелите кусок ткани на дне камеры, чтобы лампа не разбилась, если вы случайно её уроните; будьте осторожны и аккуратны.

ВНИМАНИЕ

Угроза ожогов и поражения электрическим током!



1) Слегка приподнимите решётку направляющих с той стороны камеры, с которой нужно поменять лампочку (Рис 1 параграф 6.5).
2) Наклоните решётку примерно на 30° градусов к центру камеры и снимите с двух стержней, которые фиксируют решётку вверху камеры. (Рис. 1 параграф 6.5).
3) Снимите стеклянную крышку, открутив 4 винта крестообразной отвёрткой.
4) Выкрутите и вытащите лампочку.
5) Установите обратно крышку и затяните винты.

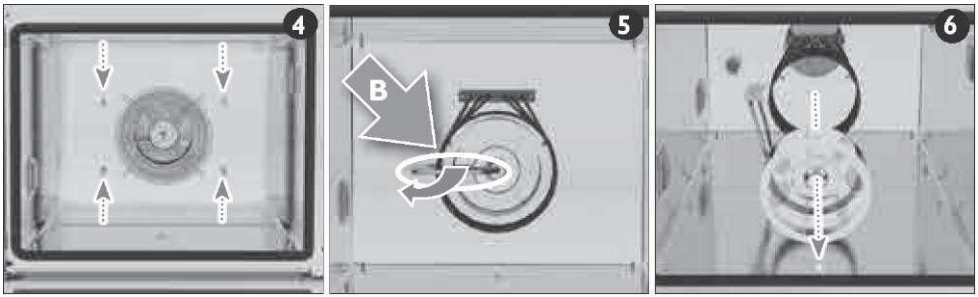
ВНИМАНИЕ

Не включайте печь, не установив крышку лампы на место!

6.7 СНЯТИЕ КОРПУСА ВЕНТИЛЯ ТОРА И СНЯТИЕ/ЗАМЕНА ВЕНТИЛЯТОРА

Выключите печь и отсоедините её от электросети. Дождитесь ее остывания и остановки вентилятора.

1) Приподнимите на несколько сантиметров решётку направляющих, чтобы вытащить из двух защёлок на дне пекарной камеры. (Рис. 1 параграф 6.5).
2) Наклоните решётку примерно на 30° градусов к центру камеры и снимите с двух стержней, которые фиксируют решётку вверху камеры (Рис. 1 параграф 6.5).
3) Сделайте то же самое со второй решёткой.
4) Рукой открутите 4 болта, которые фиксируют корпус вентилятора вверху и внизу пекарной камеры.
5) Аккуратно вытащите корпус вентилятора.
5B) Если печь оборудована функцией «пар», то открутите 3 винта, которые фиксируют трубку подачи воды внизу пекарной камеры, поворачивая её вниз, затем вытащите вентилятор.
6) С помощью шестигранной отвёртки отвинтите гайку M5, которая крепит вентилятор к мотору, и вытащите вентилятор.

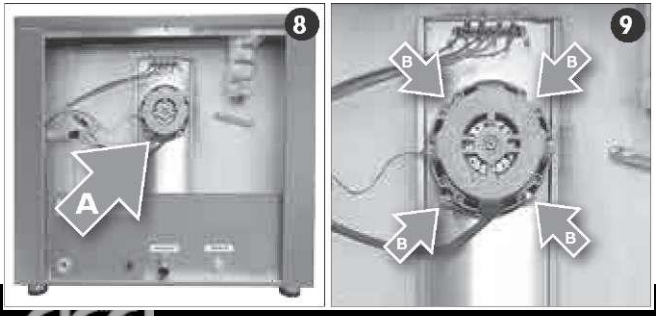


Чтобы установить компоненты обратно, выполните вышеописанные действия в обратном порядке.

6.8 СНЯТИЕ И ЗАМЕНА ДВИГАТЕЛЯ ВЕНТИЛЯТОРА

Перед заменой двигателя вентилятора отключите устройство от электросети.

1) Приподнимите на несколько сантиметров решётку направляющих, чтобы вытащить из двух защёлок на дне пекарной камеры. (Рис. 1 параграф 6.5).
2) Наклоните решётку примерно на 30° градусов к центру камеры и снимите с двух стержней, которые фиксируют решётку вверху камеры (Рис. 1 параграф 6.5).
3) Сделайте то же самое со второй решёткой.
4) Рукой открутите 4 болта, которые фиксируют корпус вентилятора вверху и внизу пекарной камеры.
5) Аккуратно вытащите корпус вентилятора.
5B) Если печь оборудована функцией «пар», то открутите 3 винта, которые фиксируют трубку подачи воды внизу пекарной камеры, поворачивая её вниз, затем вытащите вентилятор.
6) Открутите гайку, крепящую вентилятор к мотору, и вытащите вентилятор.
7) Снимите заднюю панель печи.
8A) Отсоедините провода соединяющие двигатель с электрической системой.
9B) Открутите 4 винта M6 торцевым ключом с углублением 10 мм.
10) **аккуратно вытащите мотор.**



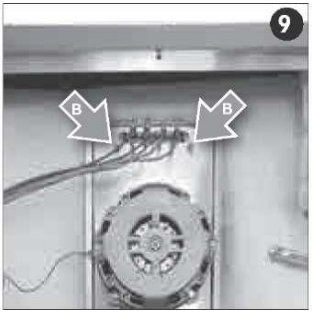
Чтобы установить компоненты обратно, выполните вышеописанные действия в обратном порядке.

6.9 ЗАМЕНА ТЭНОВ

Перед проведением замены выключите печь и отключите ее от сети.

1) Приподнимите на несколько сантиметров решётку направляющих, чтобы вытащить из двух защёлок на дне пекарной камеры. (Рис. 1 параграф 6.5).
2) Наклоните решётку примерно на 30° градусов к центру камеры и снимите с двух стержней, которые фиксируют решётку вверху камеры (Рис. 1 параграф 6.5).
3) Сделайте то же самое со второй решёткой.
4) Рукой открутите 4 болта, которые фиксируют корпус вентилятора вверху и внизу пекарной камеры.
5) **Аккуратно вытащите корпус вентилятора.**
5B) Если печь оборудована функцией «пар», то открутите 3 винта, которые фиксируют трубку подачи воды внизу пекарной камеры, поворачивая её вниз, затем вытащите вентилятор.
6) Открутите гайку, крепящую вентилятор к мотору, и вытащите вентилятор.
7) Снимите заднюю панель печи.
8A/B) Отсоедините ТЭН(ы) от электрической системы.
9A) Открутите 3 винта, которые фиксируют ТЭН к низу пекарной камеры
10) Вытащите нагревательный элемент из пекарной камеры.







Замените нагревательные элементы и установите компоненты на место, выполнив указанные действия в обратном порядке.

6.10 В СЛУЧАЕ СБОЕВ ИЛИ ДЛИТЕЛЬНЫХ ПЕРЕРЫВОВ В ЭКСПЛУАТАЦИИ

- Выключите печь и отсоедините её от электросети.
- Поставьте все регуляторы на «0» (механические версии) или исключите подачу электроэнергии, нажав «0» кнопки включения.
- Свяжитесь с технической службой (в случае неполадок).
- Очистите прибор внутри и снаружи.

При длительном перерыве в эксплуатации накройте печь тканью.

7. ОТХОДЫ: УТИЛИЗАЦИЯ МАТЕРИАЛОВ

7.1 УТИЛИЗАЦИЯ ОТХОДОВ



Электрическое и электронное оборудование, входящее в состав прибора, - лампы, электронные устройства управления, электрические переключатели, электродвигатели и прочее электрооборудование следует утилизировать и/или отправить на переработку отдельно от бытовых отходов согласно действующим нормам и стандартам страны назначения. Не допускайте попадания материалов в окружающую среду.

Материалы, входящие в состав прибора, - листовой металл, пластик, резина, стекло и др., следует утилизировать и перерабатывать согласно действующим нормативам.

Напоминаем, что за утилизацию, не соответствующую требованиям нормативов, владелец несет административную ответственность, предусмотренную действующим законодательством.

Узнайте адреса местных уполномоченных организаций по утилизации и/или городских мест утилизации отходов.



ВНИМАНИЕ

Узнайте адреса местных уполномоченных организаций по утилизации и/или городских мест утилизации отходов.

7.2 ЗАКАЗ ЗАПАСНЫХ ЧАСТЕЙ

При заказе запчастей указывайте:

- Модель устройства
- Серийный номер устройства
- Необходимое количество запчастей

По возможности, приложите изображение необходимой запчасти.

ПРИМЕЧАНИЯ

9. ЦИФРОВЫЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ ЦИФРОВЫЕ ПЕЧИ NERONE – MID ДИСПЛЕЙ

Пользовательский интерфейс на передней панели содержит

- 8 кнопок
- 2 дисплея на 4 символа по 9мм, которые отображают символы и числа функций + 14 LED-значков, показывающий текущий статус или ошибку.

Дисплеи одновременно показывают температуру в камере, датчик (термощуп), заданные значения и/или время в зависимости от режима работы.

Отображение информации и программирование устройства разработано для использования через меню навигации с помощью кнопок, как описано в разделе Клавиатура.

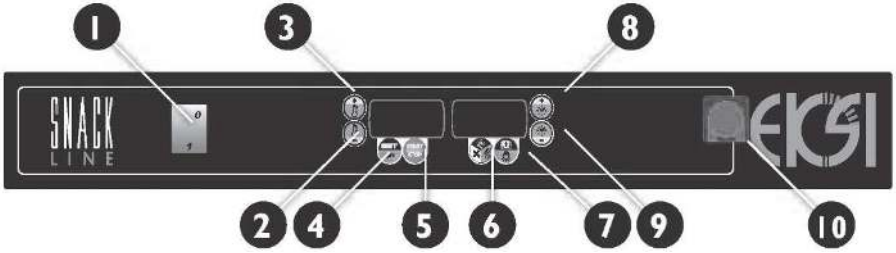
Дисплей

2 дисплея на 4 символа, ок. 14 значков, отображающих выходные состояния, используются для отображения ввода, установленных параметров и их значений, ошибок функций, состояния и т.д.
Цифры отображаются красным, а значки могут быть разных цветов (красный, жёлтый, зелёный, синий).



Клавиатура

Клавиатура состоит из 8 кнопок. Основные функции каждой кнопки указаны ниже. У кнопок могут вторичные функции при комбинированном нажатии нескольких кнопок и различной длительности удержания.



Функции

1 - ПИТАНИЕ 0 / 1
2 - УМЕНЬШИТЬ ТЕМПЕРАТУРУ- DT (ДЕЛЬТА ТЕМПЕРАТУР)
3 - УВЕЛИЧИТЬ ТЕМПУРАТУРУ – DT (ДЕЛЬТА ТЕМПЕРАТУР)
4 - ВКЛ/ВЫКЛ - УСТАНОВКА H2O
5 - ПРЕДНАГРЕВАНИЕ – СТАРТ – СТОП – ЦИКЛ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
6 - ВПРЫСКИВАНИЕ H2O – ГОТОВКА С ТЕРМОЩУПОМ - ОХЛАЖДЕНИЕ
7 - РЕЦЕПТЫ – ВКЛЮЧЕНИЕ СВЕТА В ПЕКАРНОЙ КАМЕРЕ
8 - УВЕЛИЧИТЬ ВРЕМЯ - ТЕРМОЩУП
9 - УМЕНЬШИТЬ ВРЕМЯ - ТЕРМОЩУП
10- КРЕПЛЕНИЕ ДАТЧИКА

ФУНКЦИИ КЛАВИАТУРЫ И ПОЛЬЗОВАТЕЛЬСКОГО ИНТЕРФЕЙСА

При нажатии кнопки (1) "**ПИТАНИЕ 0/1**", печь перейдёт в режим ожидания ("*STANDBY*") и будет готова к запуску.

Машина активируется удержанием кнопки (4) "**ВКЛ/ВЫКЛ - УСТАНОВКА H2O** " SET и позволяет быстро установить функции готовки с последующим запуском цикла.

Установить можно 5 параметров:

1. температура приготовления
2. Время приготовления
3. Температура термощупа (если предусмотрено)
4. Количество воды (в процентах цикла добавления воды) (если предусмотрено)
5. ΔT° Температурный дифференциал ΔT°

Настройка ручных параметров

Температура устанавливается с помощью кнопок (3-2) ВВЕРХ ВНИЗ ; температура

отображается на левом дисплее.
Время приготовления устанавливается с помощью кнопок (8-9) ВВЕРХ ВНИЗ (неопределённое время кнопка "INF" (9) ВНИЗ меньше нуля).

НАСТРОЙКА ВПРЫСКИВАНИЯ H_2O

На начальном этапе программирования, нажмите кнопку (4) "**ВКЛ/ВЫКЛ - УСТАНОВКА H2O**" SET; появится функция "H2O INJECTION" (на левом дисплее появится надпись "**H2O**", на правом -процент впрыскивания), которая регулируется с помощью кнопок (8-9) ВВЕРХ ВНИЗ от «off» (отключение) до 100 = максимум.
На этапе готовки можно впрыскивать воду вручную; для этого нажмите кнопку (6) "**ВПРЫСКИВАНИЕ H2O – ГОТОВКА С ТЕРМОЩУПОМ –ОХЛАЖДЕНИЕ**".

Готовка с термощупом (датчиком) и ∆°T

Во время настройки ручных параметров, при активации (6) "**ВПРЫСКИВАНИЕ H2O – ГОТОВКА С ТЕРМОЩУПОМ – ОХЛАЖДЕНИЕ**", печь переходит к готовке с термощупом. При этом правый дисплей вместо времени готовки показывает температуру внутри продукта, рядом появляется символ "**c**". Температура термощупа задаётся с помощью кнопок (8-9) ВВЕРХ ВНИЗ; по достижении заданной температуры щупа печь останавливает готовку.
При повторной активации кнопки (6) "**ВПРЫСКИВАНИЕ H2O – ГОТОВКА С ТЕРМОЩУПОМ – ОХЛАЖДЕНИЕ**", печь переходит в режим дифференциальной готовки "∆°T", обозначаемый символом "d". При этом левый дисплей, вместо абсолютной температуры показывает "∆°T" (Значение температуры, которое добавляется к температуре внутри продукта, фиксируемой термощупом во время готовки). Окончание готовки определяется заданным значением, которое фиксирует термощуп внутри продукта.
Желаемое значение ∆°T можно задать с помощью кнопок (3-2) ВВЕРХ ВНИЗ. Температура термощупа, при которой закончится готовка, задаётся, как указано в предыдущем параграфе.

Цикл приготовления

Эта фаза – собственно, приготовление, которое закончится в зависимости от выбранных настроек. С помощью кнопки (5) "**СТАРТ/СТОП ЦИКЛ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**" задайте нужные параметры; печь начинает преднагревание, до тех пор, пока не достигнет заданной температуры. Приготовление можно начать до того, как закончится преднагревание; для этого нажмите кнопку (5) "**COOKING CYCLE START/PAUSE**"; если не нажимать эту кнопку, то по достижении температуры преднагревания печь подаёт звуковой сигнал, а на дисплее появится надпись "START"; теперь нужно нажать кнопку (5) "**СТАРТ/СТОП ЦИКЛ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**", и печь начнёт цикл готовки.
На этапе готовки, чтобы остановить цикл и вернуться к исходным настройкам, нажмите кнопку (5) "**СТАРТ/СТОП ЦИКЛ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**" **.**
Чтобы включить свет в пекарной камере, нажмите кнопку (7) "**РЕЦЕПТЫ – ВКЛЮЧЕНИЕ СВЕТА В ПЕКАРНОЙ КАМЕРЕ**" во время готовки или преднагревания.
При дифференциальной готовке цикл преднагревания отключается.

Окончание готовки и изменение параметров во время работы или преднагревания

Заданные параметры можно изменить на этапе преднагревания или готовки с помощью кнопок (3-2) ВВЕРХ ВНИЗ и (8-9) ВВЕРХ ВНИЗ; параметры впрыскивания воды изменяются с помощью кнопки (4) "**ВКЛ/ВЫКЛ - УСТАНОВКА H2O**".

Через 5 секунд после последнего нажатия кнопки печь перейдёт в режим "Преднагревание или готовка". В этом случае печь применит новые заданные параметры.

В конце готовки печь подаёт звуковой сигнал, и на дисплее появляется надпись "**END";** Далее можно:

1) Запустить цикл снова, удерживая кнопку (5) "**ГОТОВКА СТАРТ/ПАУЗА**";
2) вернуться к настройкам; для этого нужно открыть и закрыть дверцу;
3) Охладить печь с открытой дверцей, нажав кнопку (6) "**ВПРЫСКИВАНИЕ H2O – ГОТОВКА С ТЕРМОЩУПОМ - ОХЛАЖДЕНИЕ**, охлаждение закончится на 80°, и затем вернуться на главный экран.

Рецепты

Сохранение и изменение рецептов

В меню рецептов можно сохранить до 10 различных настроек:

A - ΔT° Заданная величина и дифференциал
B - Таймер часы/минуты
C - Дозировка воды
D - Температура камеры и термощупа

Нажмите кнопку (7) "**РЕЦЕПТЫ – ВКЛЮЧЕНИЕ СВЕТА В ПЕКАРНОЙ КАМЕРЕ**", откроется интерфейс **выбора и редактирования рецептов,** и на дисплее появится значок "money-box" показывающий сделанный выбор. Список рецептов можно прокрутить с помощью кнопок (3-2) ВВЕРХ ВНИЗ по кругу; рецепты обозначены буквой "**R**" и "**N**" номер рецепта (от 1 до 10). При выборе рецепта отображаются его параметры. Если параметры рецепта ещё не установлены, печь покажет параметры, равные "**0**".

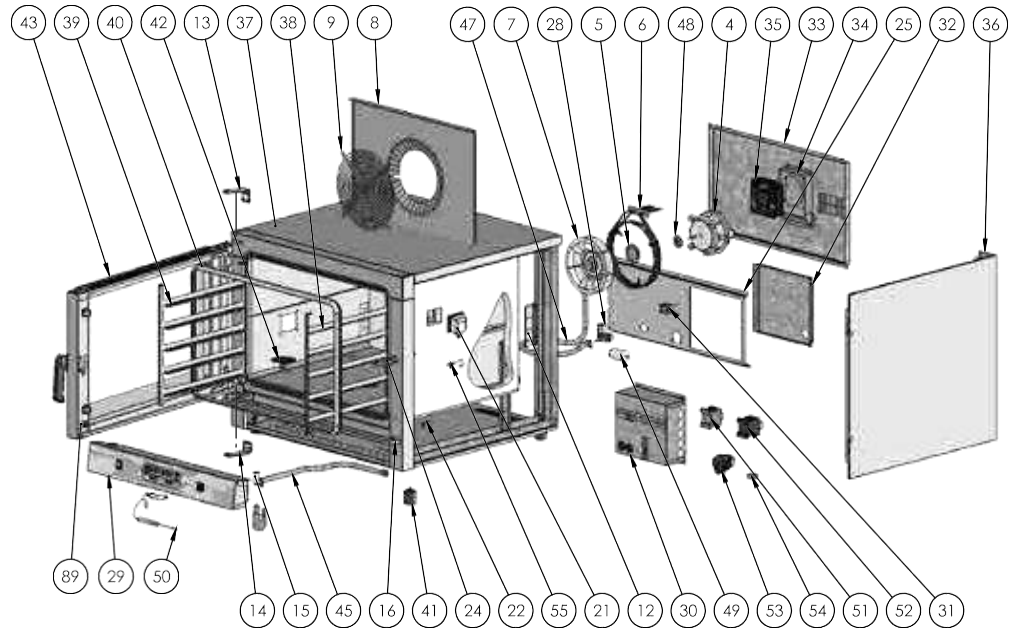
Когда выбран нужный рецепт, параметры можно изменить с помощью кнопки (4) "**ВКЛ/ВЫКЛ - УСТАНОВКА H2O** " SET; параметры вводятся так же, как ручные параметры (Параграф «Ручная настройка параметров"); Чтобы сохранить параметры, нажмите и удерживайте кнопку (5) " **ГОТОВКА СТАРТ/ПАУЗА** "; параметры можно сохранить взамен старых.

Цикл готовки с рецептом

С помощью кнопки (7) "**РЕЦЕПТЫ – ВКЛЮЧЕНИЕ СВЕТА В ПЕКАРНОЙ КАМЕРЕ**" войдите в меню рецептов, выберите нужный с помощью кнопок (8-9) ВВЕРХ ВНИЗ; запустите готовку по рецепту с помощью кнопки (5) "**ГОТОВКА СТАРТ/ПАУЗА**".

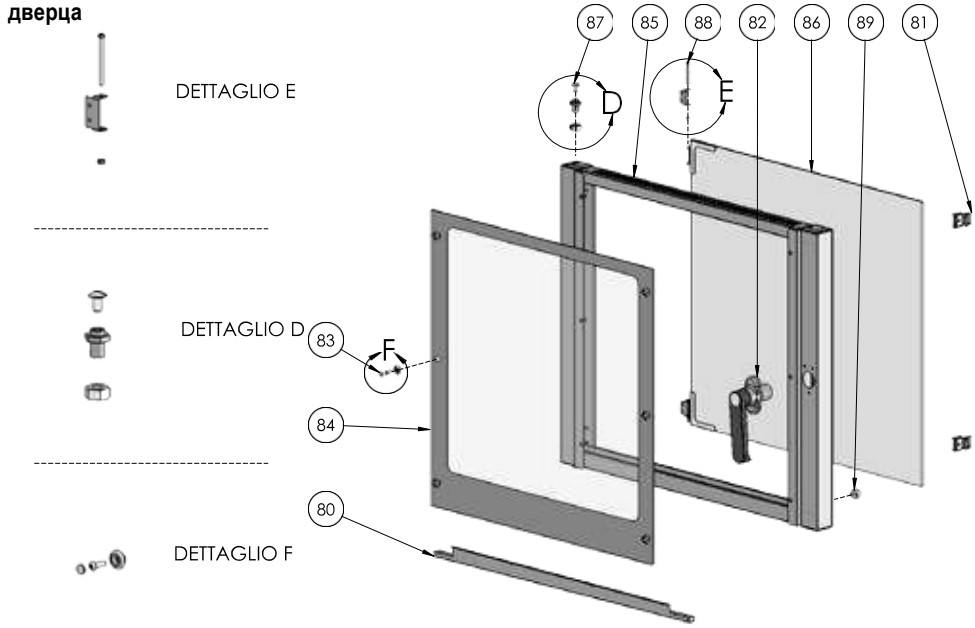
ПЕЧИ 5 Противней

ESL 051GD
Электрическая печь с цифровой конвекцией пара на 5 противней

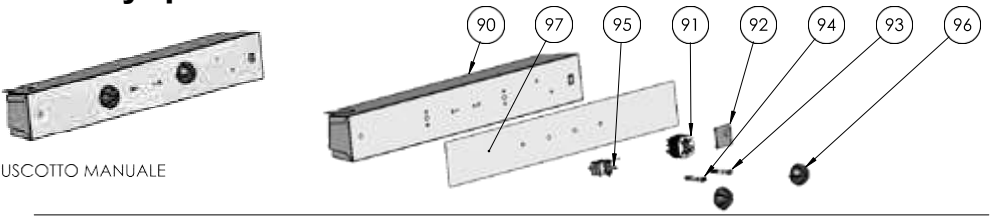


ПЕЧИ

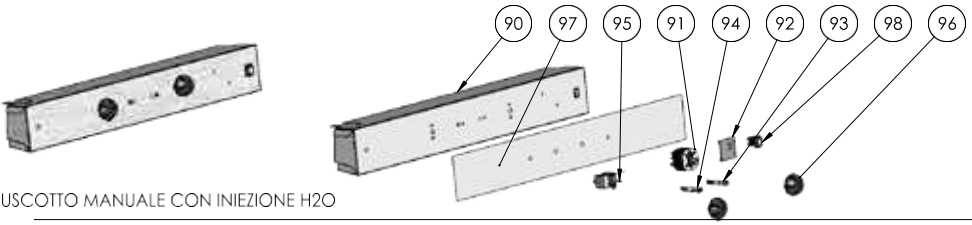
дверца



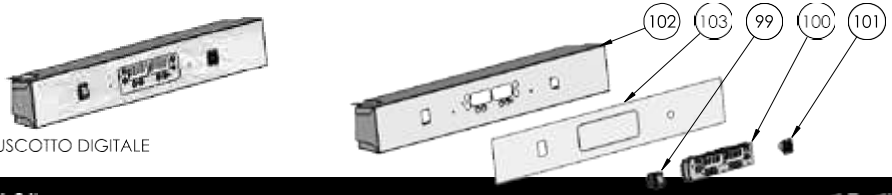
Панели управления



CRUSCOTTO MANUALE



CRUSCOTTO MANUALE CON INIEZIONE H2O



CRUSCOTTO DIGITALE

ПЕЧИ - ESL 051GD 5 противней

N°	DESCRIPTION5T	Q.TY
4	MOTOR (120W) MFA80H25-VA 230-50/60/1 2P DR ITP +	1
5	MOTOR SHAFT GASKET STOP	1
6	"HEATING ELEMENT 3F 2X2500W D.E-235 5.000 W TOT"	2
7	FAN D200 H80 7 BLADES	2
8	5T COMPLETE CONVEYOR	1
9	STAINLESS STEEL FLAT GRILL D.280	1
12	START CAPACITOR SUPPORT BRACKET	1
13	DOOR UPPER BRACKET	1
14	DOOR LOWER BRACKET	1
15	FITTING FOR DOOR DRIP TRAY	1
16	CONDENSATE COLLECTION TRAY	1
21	BULB-HOLDER COMPLETE WITH BULB	2
22	OVEN DOOR MICRO-SWITCH	1
24	DOOR CLOSURE TANG	1
25	LOWER REAR CLOSURE	1
28	ELECTROVALVE EV SERIES R SINGLE 3/4 M	1
31	SAFETY THERMOSTAT 40-335° S/POS.	1
32	ELECTRIC COVER	1
33	VENTILATED REAR PANEL 5T	1
34	REAR FAN SUPPORT	1
35	FAN 120X120 H 38 85°C	1
36	EXTERNAL SIDE PANEL 5T	2
37	EXTERNAL ROOF	1
38	RH 5T TRAYS SUPPORT	1
39	LH 5T TRAYS SUPPORT	1
40	DOOR GASKET 5 T L.2318 mm	1
41	BLACK CYLINDRICAL FOOT FOR OVEN	4
42	DRAIN OUTLET GRID	1
43	COMPLETE DOOR 5 T	1
45	CONDENSATE DRAIN PIPE 11x19 L.500 mm	1
47	LOWER PART STEAM INJECTION SUPPLY PIPE D.11x19 L.640 mm	1
48	MOTOR SHAFT GASKET	2
49	START CAPACITOR 6.3 µf	1
50	NEEDLE PROBE	1
51	METER 9A 4P AC1 220/230V	1
52	METER 25A 4P AC1 220/230V	1
53	CYCLE INVERSION TIMER 230V50HZ (MECHANICAL OVEN)	1
54	MINIRELAY 4051	1
55	TEMPERATURE PROBE	1
80	DOOR CONDENSATE COLLECTOR	1
81	INTERNAL GLASS OPENING KIT	1
82	HANDLE KIT	1
83	DOOR EXTERNAL GLASS FIXING KIT	1
84	5T EXTERNAL GLASS SERIGRAPHY (COMPLETE WITH SCREWS)	1
85	5T WELDED DOOR FRAME	1
86	INTERNAL GLASS (COMPLETE WITH ANGULAR BRACKETS)	1
87	BUSH KIT FOR DOOR (BUSH + SOCKET HEAD SCREW- M8x16 STAINLESS STEEL + NUT M12 STAINLESS STEEL)	1
88	HINGE KIT FOR DOOR (BRACKET + SCREW- M4x50 STAINLESS STEEL + NUT M4 STAINLESS STEEL)	1
89	MAGNET ON DOOR	1
90	MECHANICAL COMAND PANEL	1
91	60 MINUTE TIMER (MECHANICAL OVEN)	1
92	BUZZER FOR TIMER (MECHANICAL OVEN)	1
93	GREEN LED 09 LUMINOUS SIGNAL	1
94	ORANGE LED 09 LUMINOUS SIGNAL	1
95	ADJUSTABLE THERMOSTAT 50-280° C/CAP.	1
96	COMMANDS KNOB	1
97	DIGITAL COMMAND PANEL SERIGRAPHY	1
98	WATER INJECTION BUTTON (MECHANICAL OVEN)	1
99	TWO-WAY SWITCH LUM 16A	1
100	2 DISPLAY OVEN BOARD	1
101	CONNECTOR (SOCKET) FOR NEEDLE PROBE	1
102	DIGITAL COMMAND PANEL	1
103	MANUAL COMMAND PANEL SERIGRAPHY +H20	1

ПРИМЕЧАНИЯ

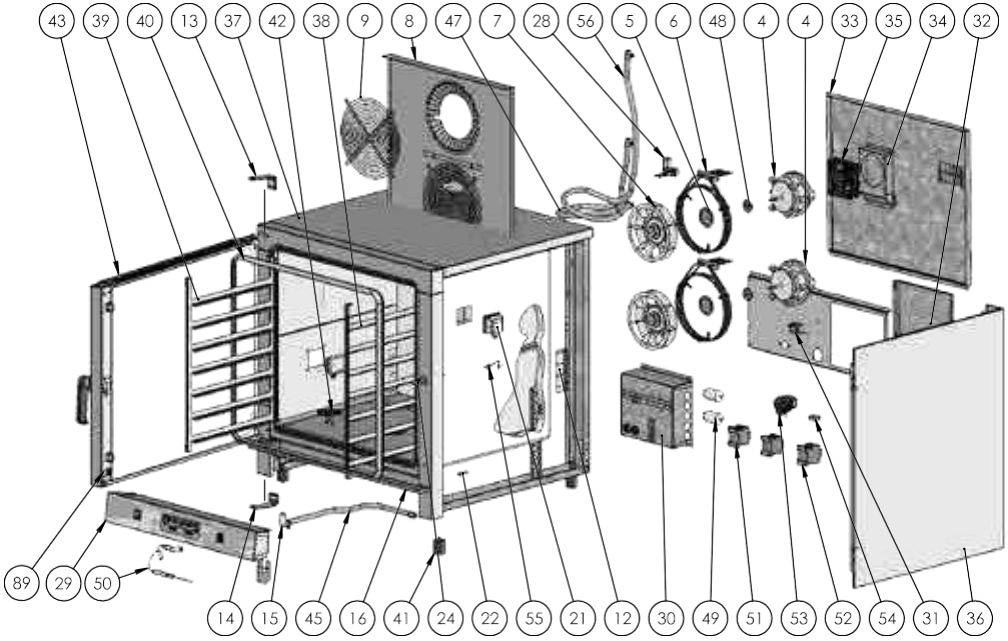
ПЕЧИ

7 Противни

ESL 071GD
7-tray electric oven with digital steam convection

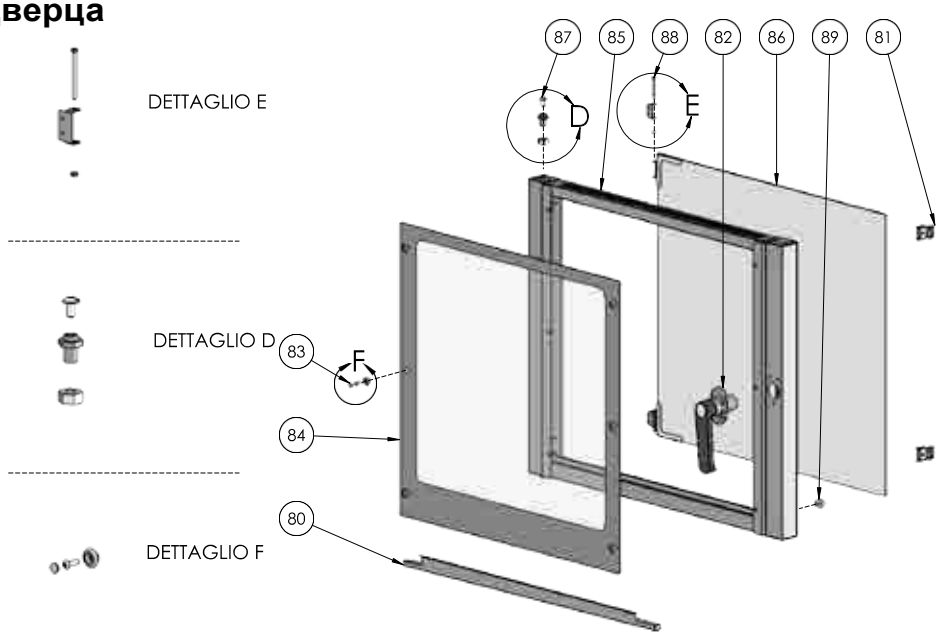
10 Противни

ESL 101GD
10-tray electric oven with digital steam convection

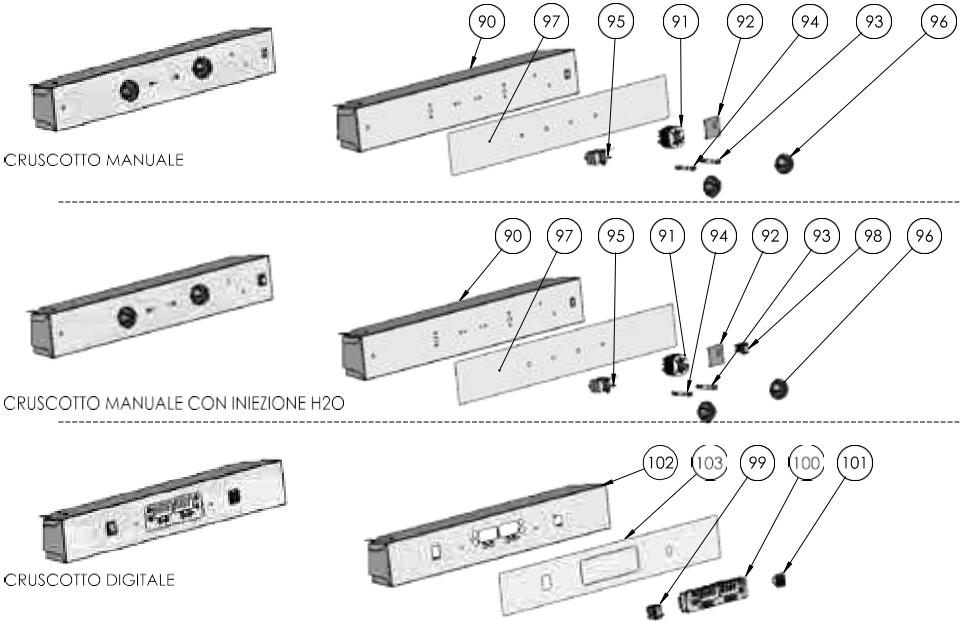


ПЕЧИ

Дверца



Панели управления



ПЕЧИ - ESL 071GD 7 Противней

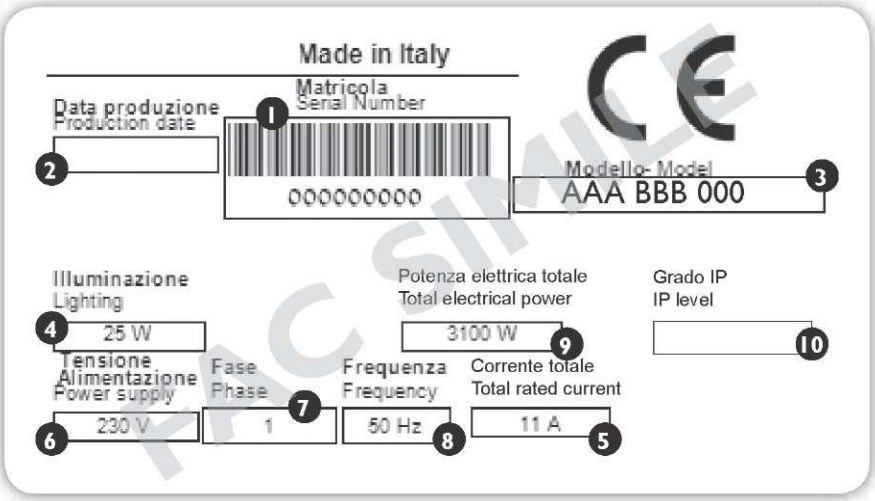
N°	DESCRIPTION 10T	Q.TY
4	MOTOR (120W) MFA80H25-VA 230-50/60/1 2P DR ITP +	2
5	MOTOR SHAFT GASKET STOP	2
6	HEATING ELEMENT 2700W	2
7	FAN D200 H43 7 BLADES	2
8	7T COMPLETE CONVEYOR	1
9	STAINLESS STEEL FLAT GRILL D.280	2
12	START CAPACITOR SUPPORT BRACKET	1
13	DOOR UPPER BRACKET	1
14	DOOR LOWER BRACKET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

ПЕЧИ - ESL 101GD 10 Противней

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

ПРИЛОЖЕНИЕ - 1

ИДЕНТИФИКАЦИОННАЯ ШИЛЬДА



На шильде указаны все технические характеристики устройства, перечисленные на следующей странице.

LEGENDA / LEGEND					
	IT	**RU**	**FR**	**DE**	**ES**
1	Numero matricola	Серийный номер	Numéro matricule	Matrikel-Number	Numero de serie
2	Data di produzione	Дата производства	Date de fabrication	Zeitpunkt der herstellung	Data de produccion
3	Modello	Модель	Modele	Modell	Modelo
4	Potenza elettrica illuminazione (Watt)	Мощность освещения (Ватт)	Puissance total de la lumière (Watt)	Elektrische Leistung von licht (Watt)	Potencia electrica de iluminacion (Watt)
5	Corrente totale (A)	Общий номинальный ток (A)	Consommation d'énergie totale (A)	Total Stromverbrauch (A)	Consumo total de potencia (A)
6	Tensione alimentazione (Volt)	Питание (Вольт)	Tension d'alimentation (Volt)	Spannung (Volt)	Tension de uso (Volt)
7	N° Fasi	N° Фазы	N° phase	Phasen	Numero de fasi
8	Frequenza (Hz)	Частота (Гц)	Fréquence (Hz)	Frequenz (Hz)	Frequencia de uso (Hz)
9	Potenza elettrica totale (W)	Общая мощность (Вт)	Consommation d'énergie (W)	Stromverbrauch (W)	Consumo de potencia (W)
10	Grado IP	Уровень IP	IP degré	IP Grad	Grado IP

ПРИЛОЖЕНИЕ - 3

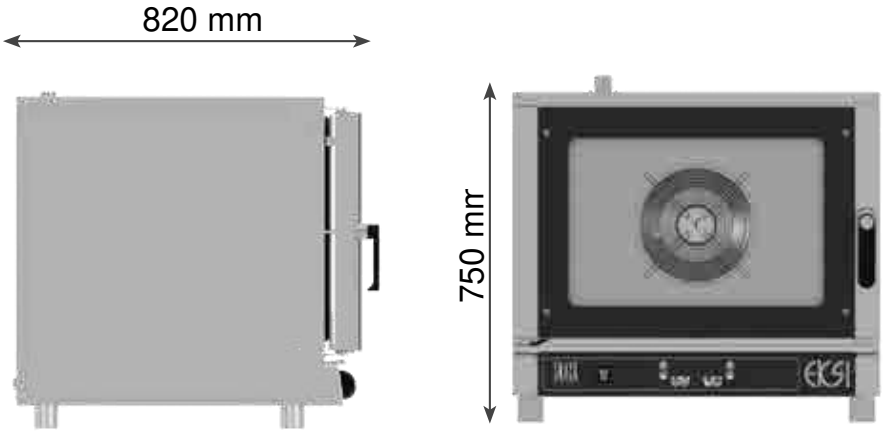
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

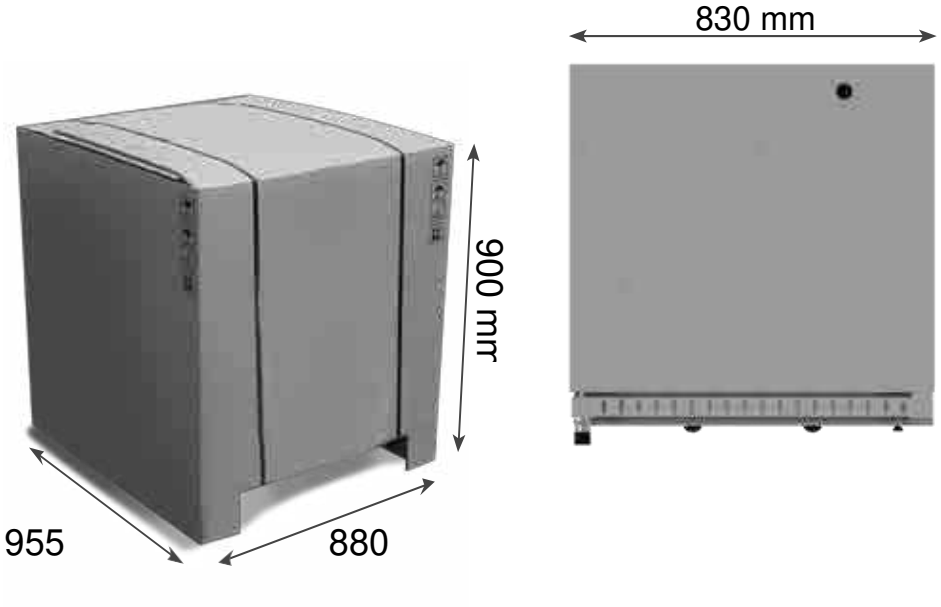


ESL 051GD

— 5 TG —

Версия	**Электрическая**
Вместимость	**5 - 600x400 / 5 - GN 1/1**
Расстояние между противнями	**80 mm**
Размер пекарной камеры	**Д 680 x Р 480 x Н 440 mm**
Габариты печи	**L 840 x P 910 x H 750 mm**
Общая мощность	**6,45 kW**
Напряжение	**380-415 V 3+N 50Hz**
Общий номинальный ток	**29,3 A**
Размеры тары	**L 880 x P 955 x H 900 mm**
Вес нетто	**87 kg**
Вес брутто с упаковкой	**109 kg**


820 mm
750 mm


830 mm
900 mm
955
880

ПРИЛОЖЕНИЕ - 3

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

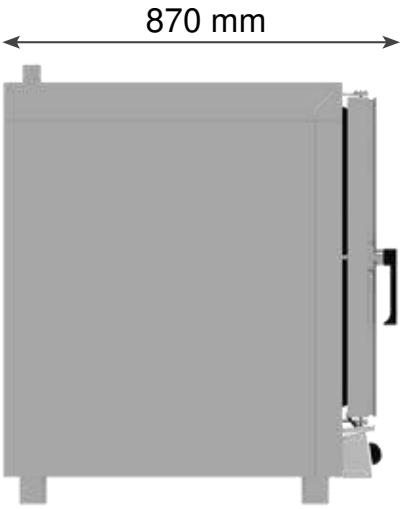
TECHNISCHE DATEN
ESPECIFICACIONES
البيانات الفنية

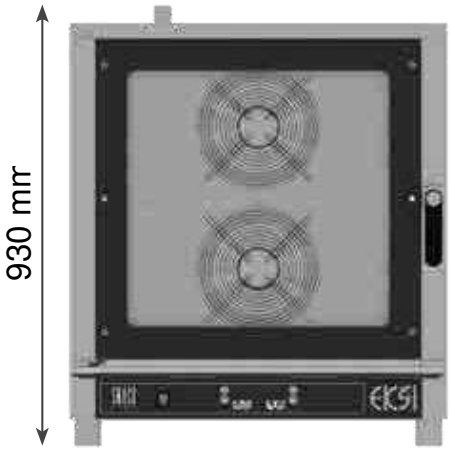


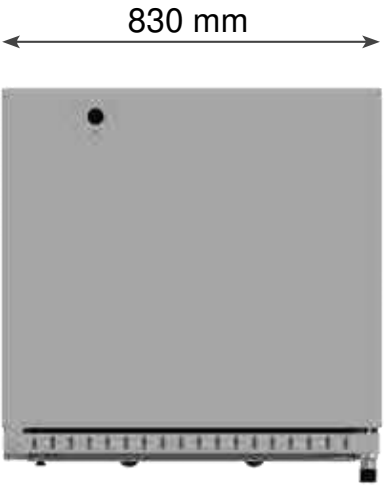
ESL 071GD

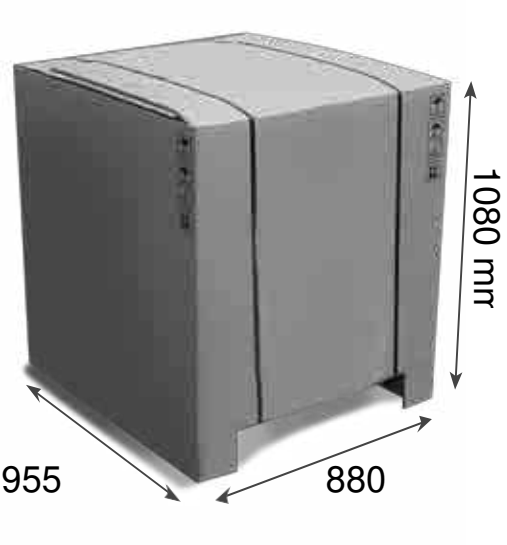
— 7 TG —

Версия -	الطراز	Электрическая
Вместимость -	سعة صواني الطهي	7 - 600x400 / 7 - GN 1/1
Расстояние между противнями –	المسافة بين صواني الطهي	80 mm
Размеры камеры	أبعاد غرفة الطهي	L 680 x P 520 x H 620 mm
Габариты	الأبعاد الخارجية	L 840 x P 910 x H 930 mm
Общая мощность	إجمالي الطاقة الكهربائية	10,7 kW
Напряжение	الجهد	380-415 V 3+N 50Hz
Номинальный ток		49 A
Размеры упаковки	أبعاد كرتونة التعبئة والتغليف	L 880 x P 955 x H 1080 mm
Вес нетто -	الوزن الصافي	106 kg
Вес брутто с упаковкой	الوزن الإجمالي مع كرتونة التعبئة والتغليف	129 kg


870 mm


930 mm


830 mm


1080 mm
955
880

ПРИЛОЖЕНИЕ - 3

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

TECHNISCHE DATEN
ESPECIFICACIONES

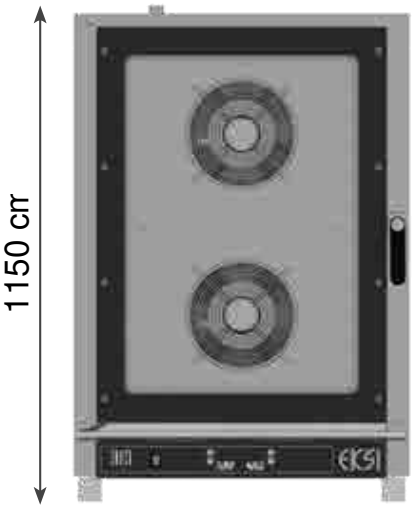


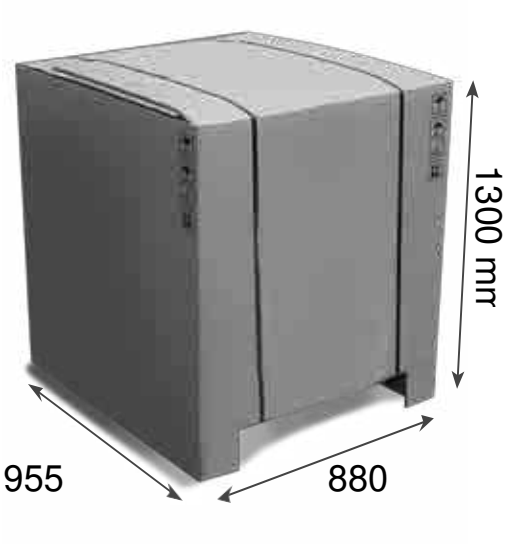
ESL 101GD

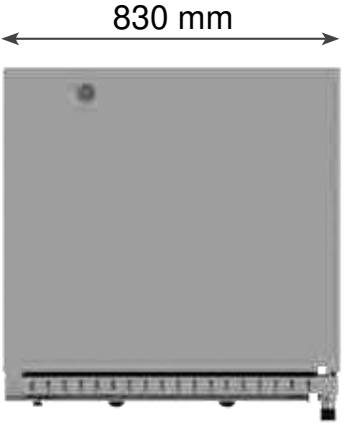
— 10 TG —

Версия	الطراز	Электрическая
Вместимость	سعة صواني الطهي	10 - 600x400 / 10 - GN 1/1
Расстояние между противнями	المسافة بين صواني الطهي	80 mm
Размеры пекарной камеры	أبعاد غرفة الطهي	L 680 x P 480 x H 840 mm
Габариты	الأبعاد الخارجية	L 840 x P 910 x H 1150mm
Общая мощность	إجمالي الطاقة الكهربائية	12,7 kW
Напряжение	الجهد	380-415 V 3+N 50Hz
Номинальный ток		58 A
Размеры упаковки	أبعاد كرتونة التعبئة والتغليف	L 880 x P 955 x H 1300 mm
Вес нетто -	الوزن الصافي	127 kg
Вес брутто с упаковкой -	الوزن الإجمالي مع كرتونة التعبئة والتغليف	150 kg


820 mm


1150 cm


1300 mm
955
880


830 mm

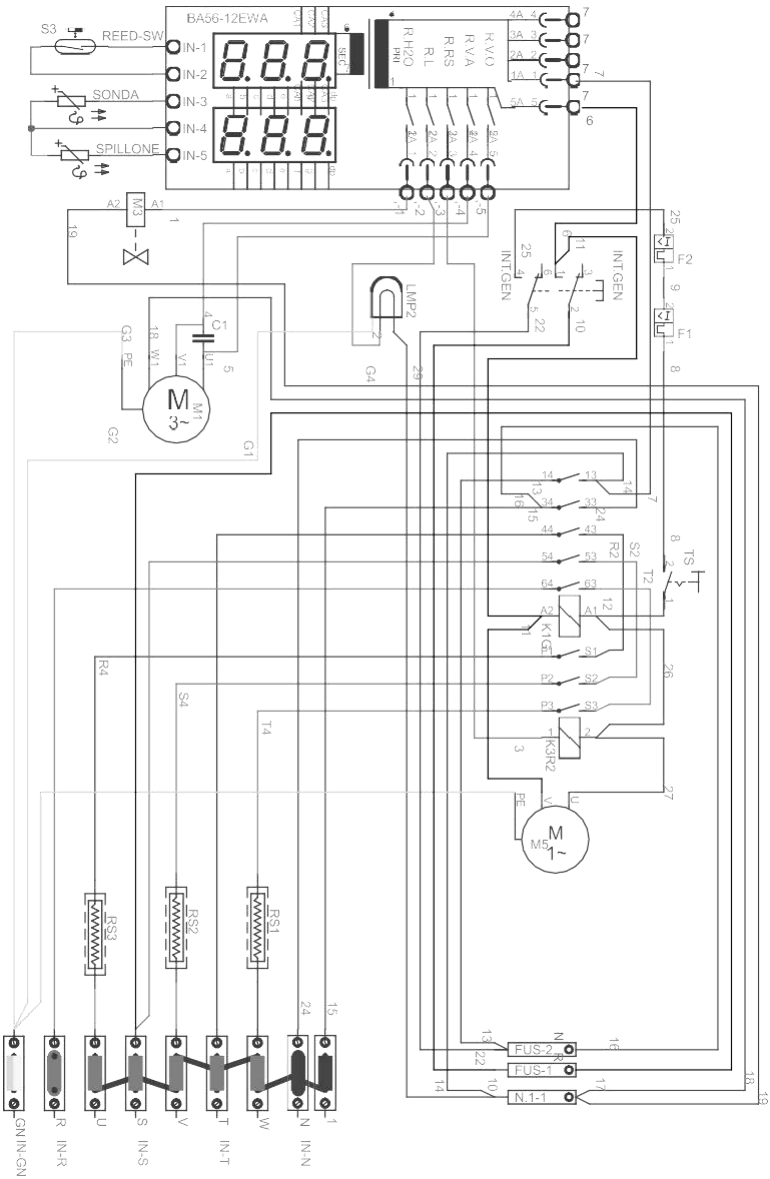
ПРИЛОЖЕНИЕ - 5

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ СХЕМЫ ПЕЧЕЙ

5 TG			
ESL 051GD			
7 TG			
ESL 071GD			
10 TG			
ESL 071GD			

ESL 051GD

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

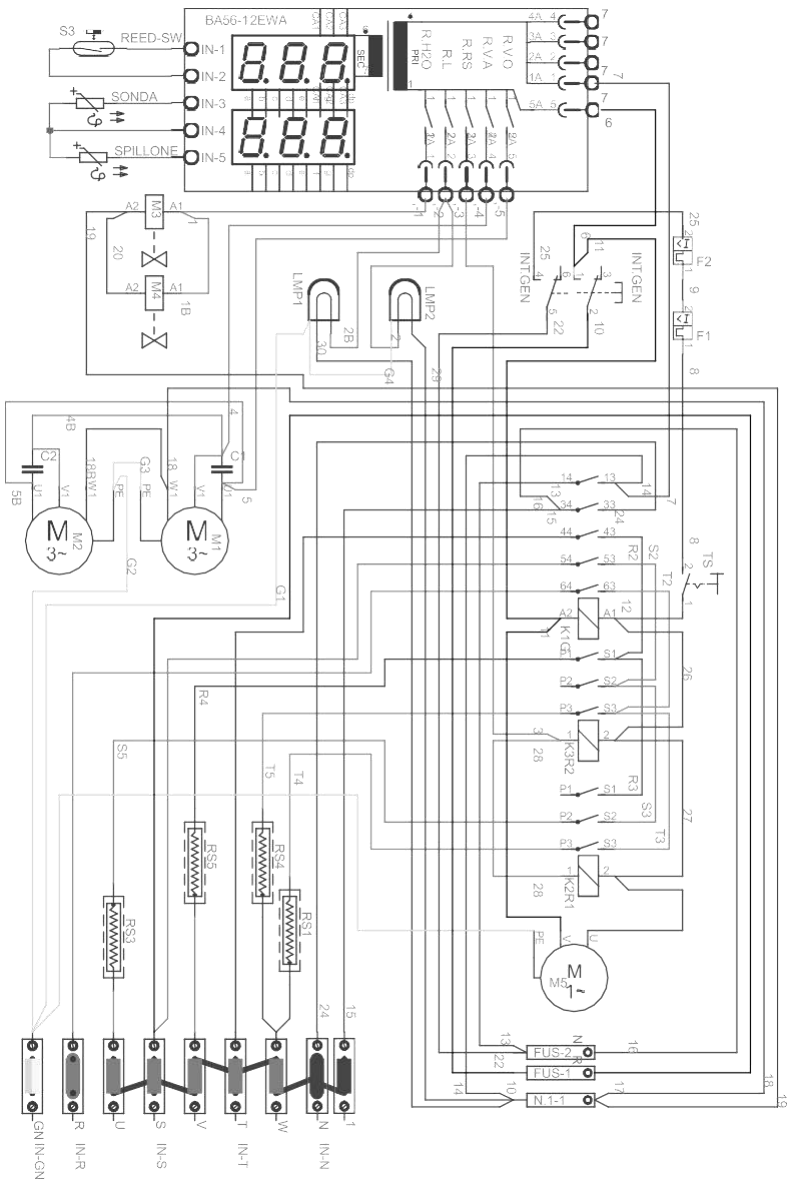


INT.GEN = INTERUTTORE GENERALE **BA56-12EWA =** SCHEDA ELETTRONICA 2 DISPLAY **REED =** MICRO PORTA **K2R1/K3R2 =** BOBINE TELERUTTORI RESISTENZE **VH2O =** VALVOLA INIEZIONE ACQUA **M1** / **M2 =** MOTOVENTILATORI **LMP1** / **LMP2 =** LAMPADE ALOGENE **F1** / **F2 =** PROTTETTORI TERMICI VENTILATORI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

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

ESL 071GD

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

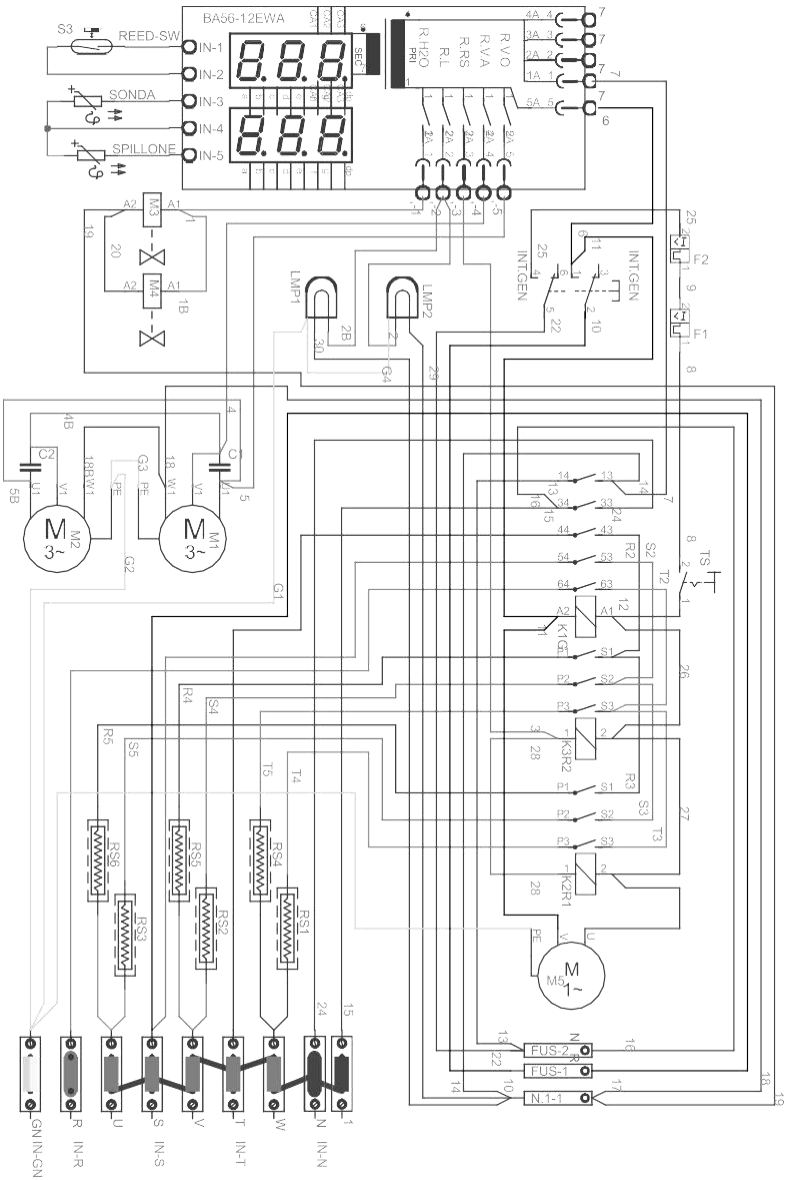


INT.GEN = INTERUTTORE GENERALE **BA56-12EWA =** SCHEDA ELETTRONICA 2 DISPLAY **REED =** MICRO PORTA **K2R1/K3R2 =** BOBINE TELERUTTORI RESISTENZE **VH2O =** VALVOLA INIEZIONE ACQUA **M1** / **M2 =** MOTOVENTILATORI **LMP1** / **LMP2 =** LAMPADE ALOGENE **F1** / **F2 =** PROTTETTORI TERMICI VENTILATORI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

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

ESL 101GD

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



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

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

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'
ДЕКЛАРАЦИЯ СООТВЕТСТВИЯ
DECLARATION DE CONFORMITE'

TIPO PRODOTTO – ТИП ПРОДУКТА - PRODUKART - TYPES DE PRODUITS

Forno Elettrico a Convezione – Электрическая конвекционная печь

L'azienda dichiara sotto la propria responsabilità che i prodotti sono stati progettati, costruiti e soddisfano le direttive sottoriportate.
Компания ответственно заявляет, что вышеуказанный продукт отвечает требованиям к дизайну и конструкции, указанным ниже.

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)**

В соответствии со следующими директивами:

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

NUMERO REGISTRO IMPRESE – РЕГИСТРАЦИОННЫЙ НОМЕР КОМПАНИЙ UMSATZSTEUER IDENTIFIKATIONSNUMMER - NOMBRE DE SOCIÉTÉS

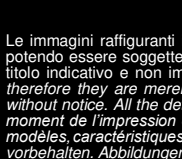
IT03589500283

Luogo, data *Дата, место*
Vigodarzere, 15.1.2015

Legale rappresentante
Законный представитель

DIR.NE QUALITA'
Giacon Domiziano

ПРИМЕЧАНИЯ



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