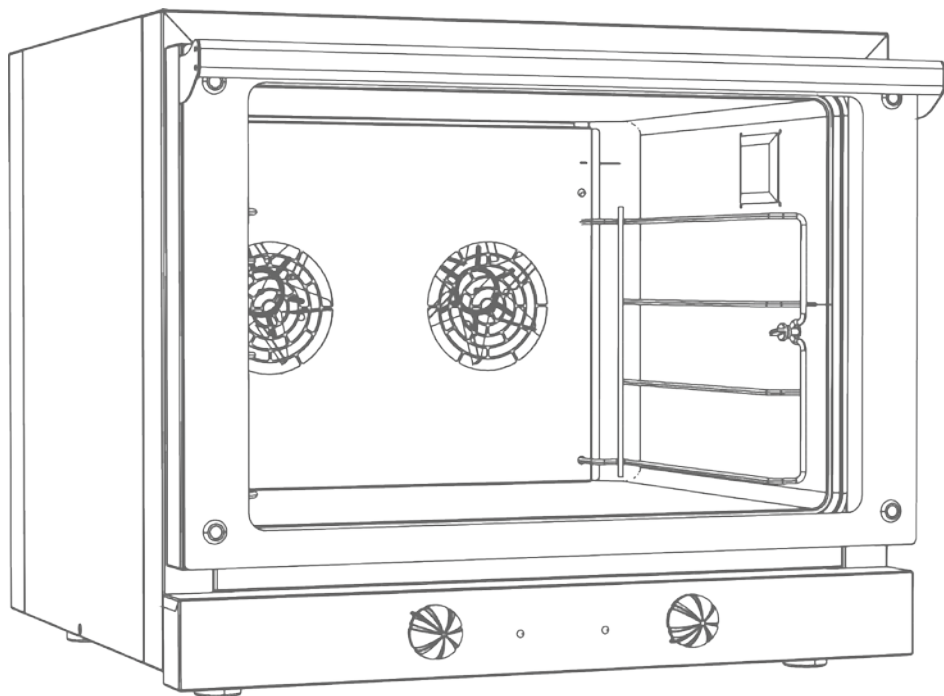


NERONE[®]

FORNOS CONVETORES



NERONE EKO

MANUAL DE UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO PT



Rev.5_2017 - de 10/2017

Cód. LINERN

TECNODOM[®] spa

Tecnodom S.p.A. - Via Isonzo, n. 3-5 - 35010 - Vigodarzere (Padova) - Italy



ATENÇÃO LER AS INSTRUÇÕES



PORTUGUÊS - REEE - Gestão de resíduos de equipamentos elétricos e eletrónicos

O símbolo do caixote do lixo com uma cruz no produto ou na documentação do manual de utilização indica que o produto foi lançado no mercado após a data de 13 de agosto de 2005. No final do ciclo da vida útil, o produto deve ser recolhido, eliminado, transportado separadamente dos outros resíduos urbanos, seguindo as normas em vigor em cada país. Desta forma, poderá ser recuperado, contribuindo para evitar possíveis efeitos negativos para o ambiente e para a saúde, favorecendo a reutilização e/ou a reciclagem dos materiais de que é composto o eletrodoméstico. A eliminação abusiva do produto por parte do utilizador comporta a aplicação de sanções previstas pela norma em vigor. A Diretiva comunitária REEE N° 2002/96/CE, (em Itália, recebida com o Dgls de 15.05.2005 N°151); Diretiva comunitária N° 2003/108/CE relativa ao tratamento dos resíduos de equipamentos elétricos e eletrónicos.

Seja bem-vindo

Tradução das instruções originais

Agradecemos-lhe por ter optado pelo nosso produto.

Convidamo-lo a ler atentamente o presente manual, para garantir a utilização ótima do seu eletrodoméstico.

- ⚠ Com vista a permitir um bom funcionamento do produto, prestar atenção às indicações seguintes: remover a película de proteção - Manter desobstruída e limpa a zona em volta do eletrodoméstico. - A parede posterior onde é colocado o forno deve ser de material NAO inflamável. O forno deve ser posicionamento perfeitamente nivelado.
- ⚠ Se o cabo de alimentação se encontrar danificado, o mesmo deve ser substituído pelo fabricante ou pelo seu serviço de assistência técnica, ou por qualquer pessoa com qualificações semelhantes, de forma a prevenir todos os riscos.
- ⚠ Evitar utilizar produtos que contenham cloro e as suas soluções diluídas, soda cáustica, detergentes abrasivos, ácido muriático, lixívia ou outros produtos que possam riscar ou lixar. No fim de cada ciclo de cozedura, extrair as grelhas ou os tabuleiros, limpar e secar as peças interiores e exteriores do forno usando apenas água morna com detergentes não agressivos, tendo depois o cuidado de limpar todas as partes húmidas com um pano macio. Não utilizar um jato de água e/ou lança a alta pressão para lavar as peças interiores e exteriores do forno, uma vez que as peças elétricas poderão danificar-se.
- ⚠ É recomendável efetuar a limpeza após o vidro ter arrefecido. Não utilizar nunca material abrasivo como esponjas ou esfregões metálicos, ou outros.
- ⚠ Pode ser emanado vapor quente (existe o risco de queimaduras). Utilizar o forno em exclusivo para a cozedura de alimentos. A geração do vapor do forno pode provocar situações de piso escorregadio. Adotar os meios de proteção contra o calor adequados, em caso de alimentos quentes.
- ⚠ O presente eletrodoméstico profissional pode ser utilizado e limpo apenas por indivíduos maiores de idade (> 18 anos na Europa ou outros limites definidos pelo compêndio normativo local) com capacidades psicológicas e físicas normais, tendo recebido as instruções adequadas e tendo recebido formação em matéria de saúde e segurança no local de trabalho.
- ⚠ Aguardar sempre que o forno arrefeça, prestando atenção para não tocar nos elementos interiores quentes. Depois, efetuar a substituição.
- ⚠ Todas as operações relativas à manutenção e à substituição das peças devem ser efetuadas por pessoal técnico qualificado.
- ⚠ Prestar atenção ao remover a portinhola do aparelho, uma vez que a mesma é pesada!
- ⚠ Perigo de eletrocussões e queimaduras! Não iniciar o forno sem ter recolocado o cobre-lâmpada!
- ⚠ Quando se substituírem peças e sempre que seja prevista a remoção da ficha, seja claramente indicado que a remoção da ficha deve ser tal que um operador possa verificar a partir de qualquer ponto a que tenha acesso que a ficha permanece desligada da corrente.
- ⚠ Antes de proceder a efetuar operações de manutenção, de controlo e de limpeza, é necessário desligar a alimentação elétrica.

EMIÇÃO SONORA: inferior a 70dB

ABERTURA DA CHAMINE	MANÍPULO DA TEMPERATURA	INDICADOR DA RESISTÊNCIA	INDICADOR "ACESO"	MANÍPULO DO TEMPO	INJEÇÃO DE H ₂ O	INFINITO	SÍMBOLO DE TERRA DE PROTEÇÃO
AUMENTO VALORES	DIMINUIÇÃO VALORES	CONFIGURAÇÃO PARÂMETROS	RECEITAS	START/STOP CICLO			

Resumo

INTRODUÇÃO

UTILIZAÇÃO DO MANUAL

CONSERVAÇÃO DO MANUAL

DESCRIÇÃO

I POSICIONAMENTO

1.1 TRANSPORTE

1.2 DESCARGA / DIMENSÕES / PESOS

1.3 EMBALAGEM

1.4 POSICIONAMENTO

1.5 ESPAÇOS DE INSTALAÇÃO

2 LIGAÇÃO ELÉTRICA E LIGAÇÃO À TERRA

2.1 ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA

2.2 LIGAÇÃO AO TERMINAL EQUIPOTENCIAL

3 PREPARAÇÃO DO FORNO PARA A PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

3.1 LIMPEZA INICIAL

3.2 INICIAÇÃO DO FORNO

4 LIMPEZA

4.1 LIMPEZA DO FORNO

4.2 LIMPEZA DA CÂMARA DE COZEDURA

4.3 LIMPEZA DO VIDRO

4.4 LIMPEZA DA VENTONINHA

5 RECOMENDAÇÕES E ADVERTÊNCIAS

5.1 CARGA DO PRODUTO E UTILIZAÇÃO

5.2 DISTÂNCIA ENTRE OS TABULEIROS E/OU GRELHAS

6 MANUTENÇÃO

6.1 CONTROLOS PERIÓDICOS

6.2 SUBSTITUIÇÃO DA GUARNIÇÃO DA PORTA

6.3 SUBSTITUIÇÃO DO VIDRO INTERIOR (NERONE)

6.4 MONTAGEM/DESMONTAGEM DA PORTA DO FORNO (NERONE)

6.5 SUBSTITUIÇÃO DA LÂMPADA

6.6 SUBSTITUIÇÃO DO MOTOR DO VENTILADOR (NERONE)

6.7 SUBSTITUIÇÃO DAS RESISTÊNCIAS ELÉTRICAS (NERONE)

6.8 SUBSTITUIÇÃO DA VENTONINHA (NERONE)

6.9 COMPORTAMENTO EM CASO DE AVARIAS OU INATIVIDADE PROLONGADA

7 GESTÃO DE RESÍDUOS - ELIMINAÇÃO DE MATERIAIS

7.1 ELIMINAÇÃO DE MATERIAIS E GESTÃO DE RESÍDUOS

7.2 ENCOMENDAR AS PEÇAS DE REPOSIÇÃO

8 PAINÉIS DE COMANDOS MECÂNICOS

9 PAINÉIS DE COMANDO DIGITAL

9.1 NOTAS GERAIS

9.2 FUNÇÕES DAS TECLAS

9.3 NORMAS

9.4 INTERFACE DE UTILIZADOR

9.5 DIAGNÓSTICO

10 PAINEL DE COMANDO DIGITAL FORNOS DIGITAIS PLUS

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

ANEXO - I

PLACA DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

ANEXO - 2

LISTA DE COMPONENTES

ANEXO - 3

DADOS TÉCNICOS

ANEXO - 4

RESUMO ESQUEMAS ELÉTRICOS FORNO

pag. 4

pag. 4

pag. 4

pag. 5

pag. 6

pag. 6

pag. 6

pag. 6

pag. 6

pag. 6

pag. 7

pag. 7

pag. 7

pag. 8

pag. 8

pag. 8

pag. 8

pag. 8

pag. 9

pag. 9

pag. 9

pag. 9

pag. 10

pag. 10

pag. 11

pag. 11

pag. 11

pag. 12

pag. 13

pag. 14

pag. 15

pag. 16

pag. 17

pag. 17

pag. 18

pag. 18

pag. 18

pag. 19

pag. 21

pag. 22

pag. 22

pag. 23

pag. 23

pag. 25

pag. 26

pag. 29

pag. 30

pag. 32

pag. 38

pag. 48

INTRODUÇÃO

Tradução das instruções originais

Os aparelhos denominados FORNOS NERONE foram fabricados respeitando o conjunto de normas comunitárias relativas à livre circulação de produtos industriais e comerciais nos países da UE.

Antes de efetuar qualquer operação no produto, recomenda-se que leia atentamente o manual de utilização e manutenção. Além disso, realça-se que devem seguir-se todas as normas em vigor, inclusivamente as relativas à segurança (carga-descarga, instalação do produto, ligações elétricas, colocação em funcionamento e/ou desmontagem e deslocação / nova localização, eliminação e/ou reciclagem do produto em objeto).

O eletrodoméstico deve ser utilizado de acordo com o especificado no presente manual.

A Empresa não será responsável por roturas, incidentes ou inconvenientes vários devido à não observância e à não aplicação das prescrições contidas no presente manual. O mesmo aplica-se à execução de modificações, à desativação das proteções elétricas ou à desmontagem das proteções previstas pelo fabricante que afetem gravemente as condições de segurança, variantes e/ou instalação de acessórios não autorizados ou negligência e nos casos em que o defeito seja causado por fenómenos estranhos ao funcionamento normal do próprio produto (fenómenos atmosféricos, raios, sobretensões da rede elétrica, alimentação elétrica irregular ou insuficiente, etc.).

A manutenção comporta as operações simples que devem ser efetuadas exclusivamente por um técnico especializado.

UTILIZAÇÃO DO MANUAL

O manual de utilização e manutenção constitui parte integrante do forno e deve ser de consulta fácil e imediata por parte dos operadores e/ou técnico qualificado e/ou técnico de manutenção para realizar, de forma segura e correta, todas as operações de instalação, colocação em funcionamento, desmontagem e eliminação do eletrodoméstico. Este manual de utilização e manutenção contém todas as informações necessárias para uma boa gestão do sistema, com particular atenção à segurança.

CONSERVAÇÃO DO MANUAL

O manual de utilização e manutenção deve ser conservado íntegro e num local seguro, abrigado da humidade e fontes de calor, durante toda a vida útil do produto, inclusivamente em caso de passagem de propriedade a outro utilizador, uma vez que contém todas as informações para uma eliminação e/ou reciclagem corretas do eletrodoméstico. Deve ser conservado nas vizinhanças imediatas do eletrodoméstico, de forma a facilitar a sua consulta. É recomendável utilizar o manual com cuidado, de forma a não comprometer o seu conteúdo. Não retirar, arrancar ou rescrever por qualquer motivo partes do manual.

**O FABRICANTE RESERVA-SE O DIREITO DE EFETUAR MODIFICAÇÕES
TÉCNICAS AOS PRÓPRIOS PRODUTOS SEM AVISO PRÉVIO.**



ATENÇÃO

A Empresa, na qualidade de fabricante dos eletrodomésticos a que faz referência este manual de utilização e manutenção, não fabrica materiais e objetos ativos destinados a serem colocados em contacto com os produtos alimentares (art. 1 ponto 2 alín. a Reg. 1935/2004), para além disso, razoavelmente, todos os materiais utilizados no fabrico dos referidos eletrodomésticos, não transferem os próprios componentes aos produtos alimentares nas condições de utilização normais ou previsíveis (art. 1 número 2 alín. c Reg. 2023/2006), entre outros, conforme confirmado por testes laboratoriais. Igualmente, todos os produtos alimentares devem ser protegidos, a cargo do utilizador, por embalagens ou recipientes e, em seguida, por materiais e objetos, em aplicação do regulamento (CE) 1935/2004 com referência explícita ao regulamento (CE) 2023/2006 que estabelece as normas relativas às boas práticas de fabrico (GMP) a que o fabricante dos referidos eletrodomésticos permanece alheio.

DESCRIÇÃO

O presente manual de utilização diz respeito a “FORNOS CONVETORES” de utilização profissional, para a cozedura de refeições e alimentos nas versões com alimentação elétrica

Tipos de cozedura e fornos:

COZEDURA POR CONVECÇÃO:



CONVECÇÃO MAIS RESISTÊNCIA DAS VENTOINHAS

O forno é dotado de ventilação mecânica que permite uma distribuição uniforme do ar quente dentro da câmara de cozedura

COZEDURA COM DELTA T (opcional):

Cozedura que mantém constante a diferença entre a temperatura da câmara do forno e a da sonda de núcleo.

COZEDURA COM FUNÇÕES (VERSÕES COM RESISTÊNCIA NA CÂMARA DE COZEDURA)



GRILL VENTILADO



GRILL



APENAS VENTILAÇÃO (ARREFECIMENTO)



CONVECÇÃO MAIS RESISTÊNCIA DAS VENTOINHAS

O forno é dotado de ventilação mecânica que permite uma distribuição uniforme do ar quente dentro da câmara de cozedura

REGENERAÇÃO:

Aquecimento e regeneração ótima de alimentos preparados anteriormente ou abatidos.



ATENÇÃO

Todas as operações relativas aos capítulos:

- POSICIONAMENTO
- LIGAÇÃO ELÉTRICA E LIGAÇÃO À TERRA
- PREPARAÇÃO DO FORNO PARA A PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

devem ser efetuadas por pessoal técnico qualificado.

I POSICIONAMENTO

Antes de descarregar/carregar e posicionar o produto, pedimos-lhe que **consulte atentamente o manual nas várias secções** relativas à descarga/carga do forno, comprimentos e pesos do forno em objeto.

I.1 TRANSPORTE

NO

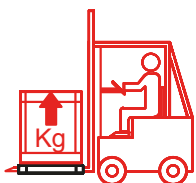
SI

Recomenda-se que o produto seja transportado sempre e apenas na posição horizontal.



Não inclinar o produto!

I.2 DESCARGA / DIMENSÕES / PESOS



As operações de descarga/carga do produto devem ser efetuadas por pessoal autorizado e habilitado. A Empresa isenta-se de todas as responsabilidades por não ter seguido as normas de segurança em vigor na matéria.

Antes de iniciar as operações de descarga, posicionamento e instalação do produto do ponto de venda, consoante o tipo de modelo, consultar com atenção os dados indicados na tabela de dimensões e pesos. Para a movimentação consoante o peso, é recomendável, se necessário, utilizar um carrinho elevador.

Não elevar o forno pegando pela pega ou pelo vidro frontal, mas antes pegando pelas partes laterais.

I.3 EMBALAGEM

À entrega, verificar se a embalagem se encontra íntegra e se, durante o transporte, a mesma não sofreu danos. Retirar o cartão da embalagem. A recuperação e a reciclagem dos materiais da embalagem como plásticos, ferro, cartão e madeira contribui para a poupança energética das matérias-primas e para a diminuição dos resíduos. Consultar os endereços na própria zona para a eliminação em aterros e centro autorizado de resíduos.

I.4 POSICIONAMENTO



ATENÇÃO

De forma a permitir um bom funcionamento do produto, prestar atenção às indicações seguintes:

- **Remover a película de proteção** que cobre as peças do aparelho, antes de o colocar em funcionamento.
- Constitui boas práticas **manter desobstruída e limpa a zona em torno do aparelho.**
- **A parede posterior onde é colocado o forno deve ser de material NÃO inflamável.**
- O forno deve ser **posicionado perfeitamente nivelado** para poder funcionar corretamente e permitir a descarga correta da água.

I.5 ESPAÇOS DE INSTALAÇÃO



Consoante as características do modelo do forno, devem ser respeitados os espaços até à parede ou até outros obstáculos, de forma a que ocorra uma renovação do ar suficientemente adequada que garanta um funcionamento correto e uma manutenção fácil.

MANTER UMA DISTÂNCIA DE 10 CM NAS LATERAIS E NA TRASEIRA DO FORNO



ATENÇÃO

Pode ser emanado vapor quente (existe o risco de queimaduras).

2 LIGAÇÃO ELÉTRICA E LIGAÇÃO À TERRA

2.1 ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA



A instalação e as ligações elétricas devem ser efetuadas segundo as boas práticas, atendendo às normas elétricas em vigor na matéria. Tais trabalhos serão efetuados por pessoal especializado e habilitado segundo as normas de lei em vigor.

A Empresa isenta-se de todas as responsabilidades decorrentes da não observância das normas elétricas em vigor na matéria.

Ver o esquema elétrico do Forno no fim do manual.

ANTES DE LIGAR:

Antes de ligar eletricamente o forno, **efetuar uma limpeza cuidada** e completa, utilizando produtos de limpeza neutros não agressivos e água morna, passar por água e secar com um pano macio todas as partes húmidas.

Para efetuar uma ligação elétrica correta, proceder conforme se segue:

- **Predispor um interruptor magnetotérmico diferencial** e certificar-se de que a frequência / tensão de linha corresponda à indicada na placa de identificação do produto (ver posicionamento da placa)
- **Verificar a tensão de alimentação** no ponto de captação, tanto do nominal $\pm 10\%$ como no momento da ligação.
- É aconselhável **montar um interruptor bipolar** de seccionamento com abertura dos contactos de pelo menos 3 mm a montante da tomada. Este interruptor é obrigatório quando a carga ultrapassa 1000 Watt ou quando é ligado diretamente sem a utilização da ficha, e deve ser colocado nas vizinhanças do forno, de forma a que o mesmo possa estar bem visível para o técnico, em caso de manutenção.
- **APENAS PARA FORNO TRIFÁSICO: Instalar um interruptor a montante** com uma distância de abertura dos contactos que permita o desligamento completo nas condições da categoria de sobretenção III, em conformidade com as regras de instalação.
- É necessário que a **secção do cabo de alimentação seja adequada à potência** absorvida pelo forno
- É obrigatório, nos termos da lei, a **ligação à terra do sistema**, por tanto, é necessário ligá-lo a um sistema de ligação à terra eficaz.



A ficha elétrica do forno deve ser sempre ligada a uma tomada fixa.

É proibido ligar a ficha elétrica do forno a uma extensão e/ou a um redutor.



ATENÇÃO

Se o cabo de alimentação se encontrar danificado, o mesmo deve ser substituído pelo fabricante ou pelo seu serviço de assistência técnica, ou por qualquer pessoa com qualificações semelhantes, de forma a prevenir todos os riscos

2.2 LIGAÇÃO AO TERMINAL EQUIPOTENCIAL



Ligar o forno à terra e inseri-lo no circuito equipotencial.

O borne apto para tal fim encontra-se na traseira do forno, e é distinguido pelo símbolo internacional na figura.

3 PREPARAÇÃO DO FORNO PARA A PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

3.1 LIMPEZA INICIAL

- Remover os suportes das grelhas, tabuleiros e/ou do interior da câmara de cozedura.
- Limpar o forno antes de o utilizar pela primeira vez (ver o capítulo limpeza).

3.2 INICIAÇÃO DO FORNO



ATENÇÃO

Atenção, antes iniciar o forno, certificar-se:

- De não ter as mãos húmidas ou molhadas
- Que as superfícies do forno e do pavimento estão secas
- Que a porta do forno está fechada; se tal não se verificar, o micro de segurança intervem bloqueando o funcionamento do forno. Este retomará a sua funcionalidade ao ser fechada a porta.

Após ter feito as verificações anteriormente indicadas, poderá iniciar o forno.

4 LIMPEZA

4.1 LIMPEZA DO FORNO

Todas as operações de limpeza devem ser efetuadas retirando a tensão elétrica ao forno (desligar a ficha da tomada e desativar o interruptor de proximidade). Aguardar que o forno arrefeça, para iniciar a limpeza ou a manutenção. É recomendável que pelo menos a primeira limpeza do forno seja efetuada por pessoal especializado.



Aconselha-se a efetuar as operações de limpeza utilizando luvas de trabalho.

É indispensável limpar diariamente as peças interiores e exteriores do forno.



ATENÇÃO

Evitar utilizar produtos que contenham cloro e as suas soluções diluídas, soda cáustica, detergentes abrasivos, ácido muriático, lixívia ou outros produtos que possam riscar ou lixar.

No fim de cada ciclo de cozedura, extrair as grelhas ou os tabuleiros, limpar e secar as peças interiores e exteriores do forno usando apenas água morna com detergentes não agressivos, tendo depois o cuidado de limpar todas as partes húmidas com um pano macio.

Não utilizar um jato de água e/ou lança a alta pressão para lavar as peças interiores e exteriores do forno, uma vez que as peças elétricas poderão danificar-se.

4.2 LIMPEZA DA CÂMARA DE COZEDURA

Após cada processo de cozedura, consoante a utilização do forno, a mufla (câmara de cozedura) deve ser limpa de eventuais resíduos de alimentos e de gorduras;

Para a limpeza do forno, usar um produto desengordurante adequado respeitando as suas indicações, instruções de utilização e as suas advertências.

Ter ainda em conta que, para efetuar a limpeza da câmara de cozedura, o forno poderá arrancar e ser colocado à temperatura; desta forma, prestar atenção ao seguinte:

- Abrir com prudência o forno colocado à temperatura, prestando atenção à pele e aos olhos;
- Retirar do interior da câmara as grelhas ou os tabuleiros e limpá-los em separado;

4.3 LIMPEZA DO VIDRO



ATENÇÃO

É recomendável efetuar a limpeza após o vidro ter arrefecido.

Não utilizar nunca material abrasivo como esponjas ou esfregões metálicos, ou outros.

Consultar o número 6.3 DESMONTAGEM / SUBSTITUIÇÃO DO VIDRO DIANTEIRO, para efetuar uma limpeza mais aprofundada.

4.4 LIMPEZA DA VENTONINHA

Verificar periodicamente o estado de limpeza da ventoinha, prestando atenção para que, com o tempo, não se acumule gordura excessiva nas pás da ventoinha. Utilizar um produto específico para o aço.

Consultar o número 6.8 SUBSTITUIÇÃO DA VENTONINHA, para efetuar uma limpeza mais aprofundada.

5 RECOMENDAÇÕES E ADVERTÊNCIAS



ATENÇÃO

Pode ser emanado vapor quente (existe o risco de queimaduras).

Utilizar o forno em exclusivo na cozedura de alimentos.

A geração do vapor do forno pode provocar situações de piso escorregadio.

Adotar os meios de proteção contra o calor adequados, em caso de alimentos quentes.



ATENÇÃO

Perigo de queimaduras por contacto! Durante o funcionamento, a resistência situada no teto do forno (versão com grill), no vidro dianteiro, nos tabuleiros interiores e nas grelhas aquecem, atingindo altas temperaturas. Aguardar até que arrefeçam e, em seguida, operar com luvas de trabalho.



ATENÇÃO

O presente eletrodoméstico profissional pode ser utilizado e limpo apenas por indivíduos maiores de idade (> 18 anos na Europa ou outros limites definidos pelo compêndio normativo local) com capacidades psicológicas e físicas normais, tendo recebido as instruções adequadas e tendo obtido formação em matéria de saúde e segurança no local de trabalho.

O eletrodoméstico profissional pode ser utilizado também por estagiários, nos projetos de alternância escola trabalho, em aplicação do conjunto de normas locais em vigor, contanto que sob estreita vigilância por parte do responsável de educação dos referidos indivíduos maiores de idade; estagiários com condições psíquicas e físicas normais e adequadamente instruídos e formados em matéria de saúde e segurança nos locais de trabalho.



Manter-se sempre afastado do aparelho em funcionamento, quando se abrir a portinhola. O aparelho não deve ser utilizado pousado no pavimento.



ATENÇÃO

- É proibido colocar o forno próximo de paredes facilmente inflamáveis, prestar atenção ao revestimento e isolamento de tais zonas.
- **Não colocar o forno próximo de paredes, divisórias, decorações, laminados em plástico ou materiais isolantes** uma vez que as paredes do forno poderão aquecer e, assim, danificar tais materiais (formação de bolhas, deformações da superfície ou descolamento do revestimento).
- **Não utilizar tabuleiros com bordos mais altos que o necessário.** Os bordos são barreiras à circulação do ar.
- Não elevar o forno pegando pela pega ou pelo vidro frontal, mas antes pegando pelas partes laterais.
- **Não expor o forno diretamente aos raios solares** e a todas as outras formas de radiação térmica.
- **Não colocar o produto dentro de um local com elevada humidade** relativa (possível formação de condensado).
- **Não colocar o produto dentro de uma arcada fechada** ou contra a parede.
- **Não conservar líquidos ou gases inflamáveis nas vizinhanças do forno, se o aparelho for colocado em funcionamento acidentalmente, poderão provocar um incêndio.**
- **Não obstruir as condutas do ar** do forno.
- **Não utilizar o forno na posição embutida.**
- **Não apoiar o forno em nenhum tipo de material, caixa ou outros, deixando-o desobstruído a todo o perímetro**, de forma a que ocorra a recirculação do ar. Constitui ainda boas práticas manter desobstruída e limpa toda a zona em torno do eletrodoméstico.
- **Não apoiar nas zonas de cozedura quentes alimentos envolvidos em papel de estanho, recipientes de plástico ou panos.**
- **Não apoiar sobre o forno materiais quentes** como recipientes, grelhas e/ou copos.
- **Não apoiar objetos pesados sobre a porta do forno aberta**, para não a danificar
- **Não se servir do plano de cozedura como base de apoio** ou como superfície de trabalho.
- **Não pendurar nenhum peso na pega da porta do forno.**

Certificar-se de que não existem cabos elétricos de outros aparelhos utilizados próximo do forno e que não entram em contacto com as peças quentes.



ATENÇÃO

Quando se substituírem peças e sempre que seja prevista a remoção da ficha, deve ser tal que um operador possa verificar a partir de qualquer ponto a que tenha acesso que a ficha permanece desligada da corrente.

5.1 CARGA DO PRODUTO E UTILIZAÇÃO

O forno é adequado exclusivamente à cozedura de alimentos.



Utilizar sempre luvas de forno adequadas a altas temperaturas.

5.2 DISTÂNCIA ENTRE OS TABULEIROS E/OU GRELHAS

Deixar uma distância entre os planos adequada, de forma a que o ar quente possa circular diretamente sobre e sob o alimento a cozer. O produto a cozinhar não deve transbordar dos tabuleiros ou dos recipientes.



ATENÇÃO

Perigo de tombamento dos tabuleiros com uma altura do forno superior a 1,6 m

6 MANUTENÇÃO

Antes de proceder a efetuar operações de manutenção e/ou de controlo, é necessário **desligar a alimentação elétrica**.

Quando se substituírem peças e sempre que seja prevista a remoção da ficha, seja claramente indicado que a remoção da ficha deve ser tal que um operador possa verificar a partir de qualquer ponto a que tenha acesso que a ficha permanece desligada da corrente.



ATENÇÃO

Todas as operações relativas à manutenção e à substituição das peças devem ser efetuadas por pessoal técnico qualificado.



ATENÇÃO

Aguardar sempre que o forno arrefeça, prestando atenção para não tocar nos elementos interiores quentes. Depois, efetuar a substituição.



Para estas operações, aconselha-se a utilizar luvas de trabalho como proteção

6.1 CONTROLOS PERIÓDICOS

Com regularidade (pelo menos de seis em seis meses), solicitar a **verificação, por parte de pessoal especializado, do funcionamento perfeito do sistema**, deve prestar-se atenção e monitorizar o seguinte:

- Que o **estado de manutenção do sistema elétrico** esteja em completa segurança.
- **Se a porta fecha corretamente** e se as guarnições estão comprimidas
- **funcionamento correto dos ventiladores**
- **funcionamento da lâmpada**
- verificar periodicamente a **integridade da guarnição da porta** do forno.

6.2 SUBSTITUIÇÃO DA GUARNIÇÃO DA PORTA

Todos os modelos de fornos são dotados de uma guarnição, facilmente extraível para a limpeza ou a substituição. **Controlar periodicamente a integridade da guarnição** da porta do forno.

Para uma limpeza a fundo do forno, a guarnição é de encastramento, sendo por isso facilmente amovível como se segue:

- 1) Desmontar a porta, conforme o indicado no número 6.3.
- 2) Puxar delicadamente para o exterior um canto da guarnição e extraí-la do alojamento.

Substituir a guarnição e remontar a porta do forno, efetuando o procedimento descrito no número 6.3 pela ordem inversa



6.3 SUBSTITUIÇÃO DO VIDRO INTERIOR (NERONE)

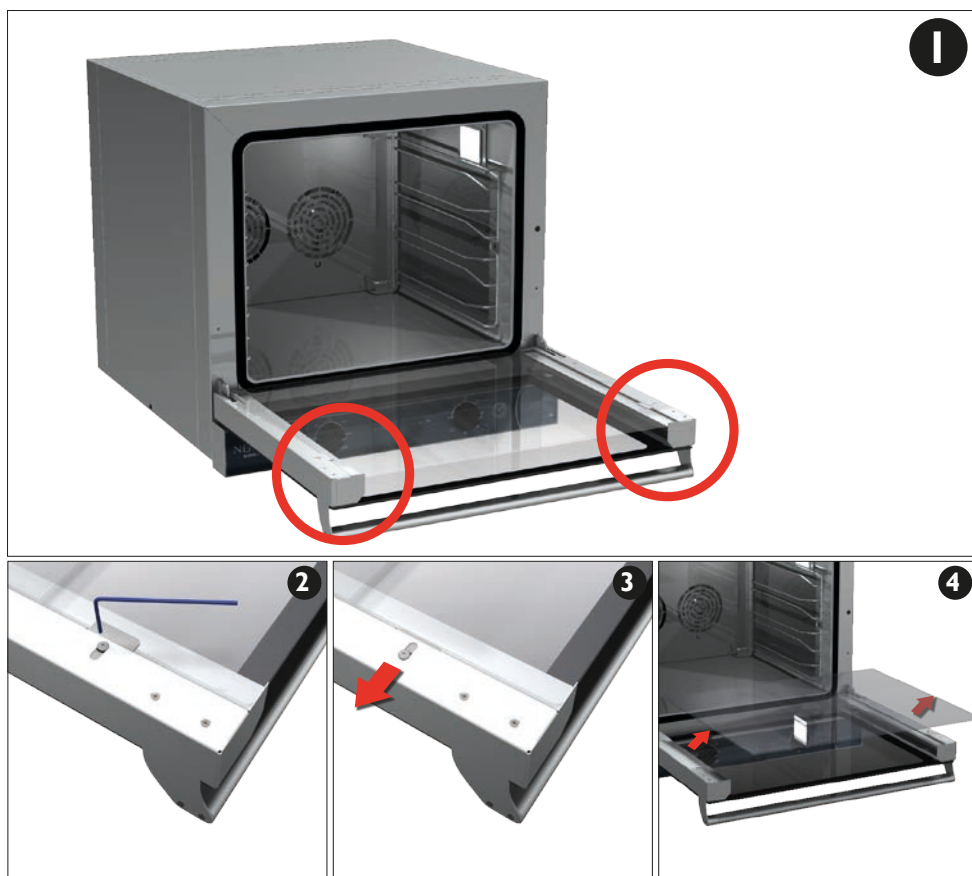
Em caso de danificação e/ou substituição do vidro dianteiro, recuperar os fragmentos de vidro, evitando dispersá-los no ambiente, prestar atenção, após a eventual rotura do vidro, manuseando o mesmo com cuidado, para evitar cortar-se.

Certificar-se de que o forno está desligado ou aguardar que arrefeça.

Para facilitar as operações de limpeza, os vidros interiores que compõem a porta podem ser desmontados.

- 1) Abrir a porta
- 2) Com uma chave de Allen, afrouxar os 2 bloqueios do vidro interior
- 3) Deslocá-los para a posição aberta, seguindo o movimento indicado pelas setas.
- 4) Remover o vidro interior, puxando-o delicadamente para cima.

Efetuar as operações de limpeza ou de substituição do vidro e remontar os componentes do forno, efetuando o procedimento acima descrito pelo ordem inversa



6.4 MONTAGEM/DESMONTAGEM DA PORTA DO FORNO (NERONE)



ATENÇÃO

Prestar atenção ao remover a portinhola do aparelho, uma vez que a mesma é pesada!

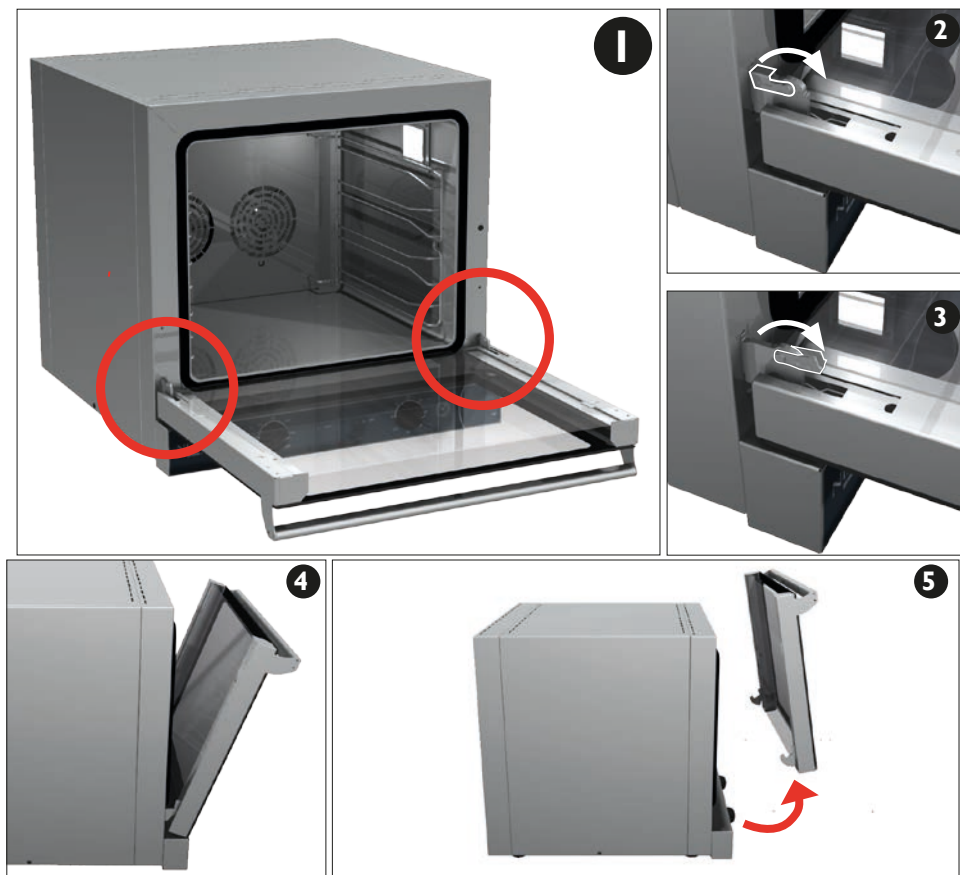
É aconselhável remover a porta do forno e posicioná-la delicadamente sobre um plano, seguindo as seguintes instruções.

1/2/3) Abrir completamente a porta e rodar as 2 tranquetas cerca de 30°

4) Agarrar na porta de ambos os lados com ambas as mãos, fechá-la parcialmente até que se bloqueie com um ângulo de abertura de cerca de 30° (as extremidades das 2 tranquetas devem encastrar-se no alojamento da charneira da porta)

4/5) Elevar a porta para cima e extraí-la dos alojamentos da charneira situados no forno.

Para remontar a porta, inserir as charneiras nos correspondentes alojamentos situados no forno e abri-la completamente. Reposicionar as 2 tranquetas da charneira na posição original, ou seja, voltadas para o forno.



6.5 SUBSTITUIÇÃO DA LÂMPADA



ATENÇÃO

Perigo de eletrocussões e queimaduras!

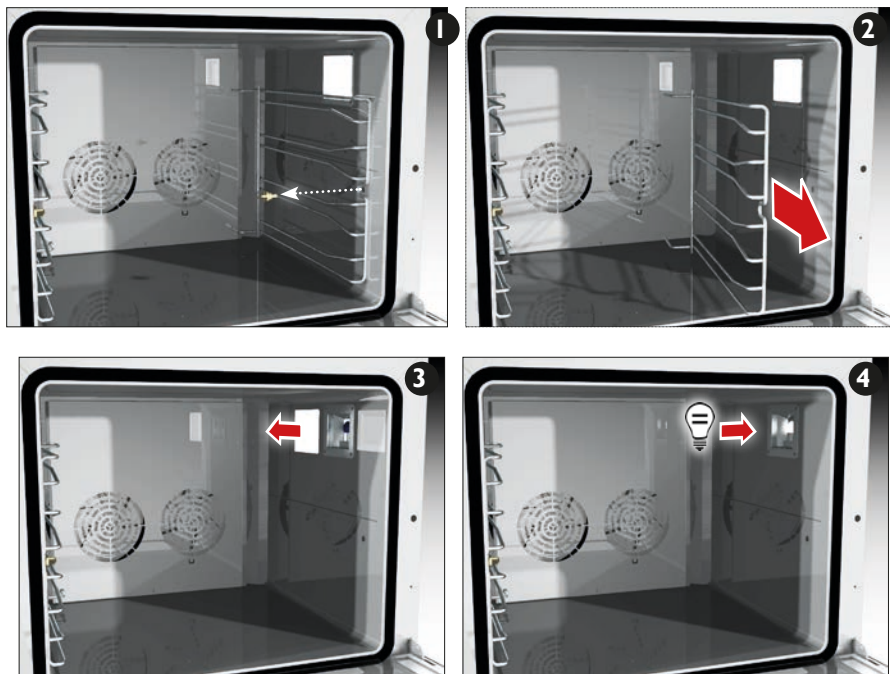
Desligar o forno e desligá-lo da corrente elétrica antes de substituir o motoventilador.

Estender um pano no fundo do forno para proteger a lâmpada em caso de queda e, em seguida, manusear com cuidado.

Desligar o forno e desligá-lo da corrente elétrica, verificando se o forno arrefeceu.

- 1) Desenroscar manualmente o trinco de fixação do suporte dos tabuleiros interiores (lado da lâmpada)
- 2) Remover delicadamente o suporte dos tabuleiros interiores
- 3) Extrair manualmente a tampa da lâmpada em vidro
- 4) Desenroscar e remover a lâmpada, substituindo-a com uma de potência equivalente e casquilho (adequada a altas temperaturas).

Uma vez substituída a lâmpada, remontar os componentes do forno, efetuando o procedimento anteriormente descrito pela ordem inversa



ATENÇÃO

Não iniciar o forno sem ter recolocado o cobre-lâmpada!

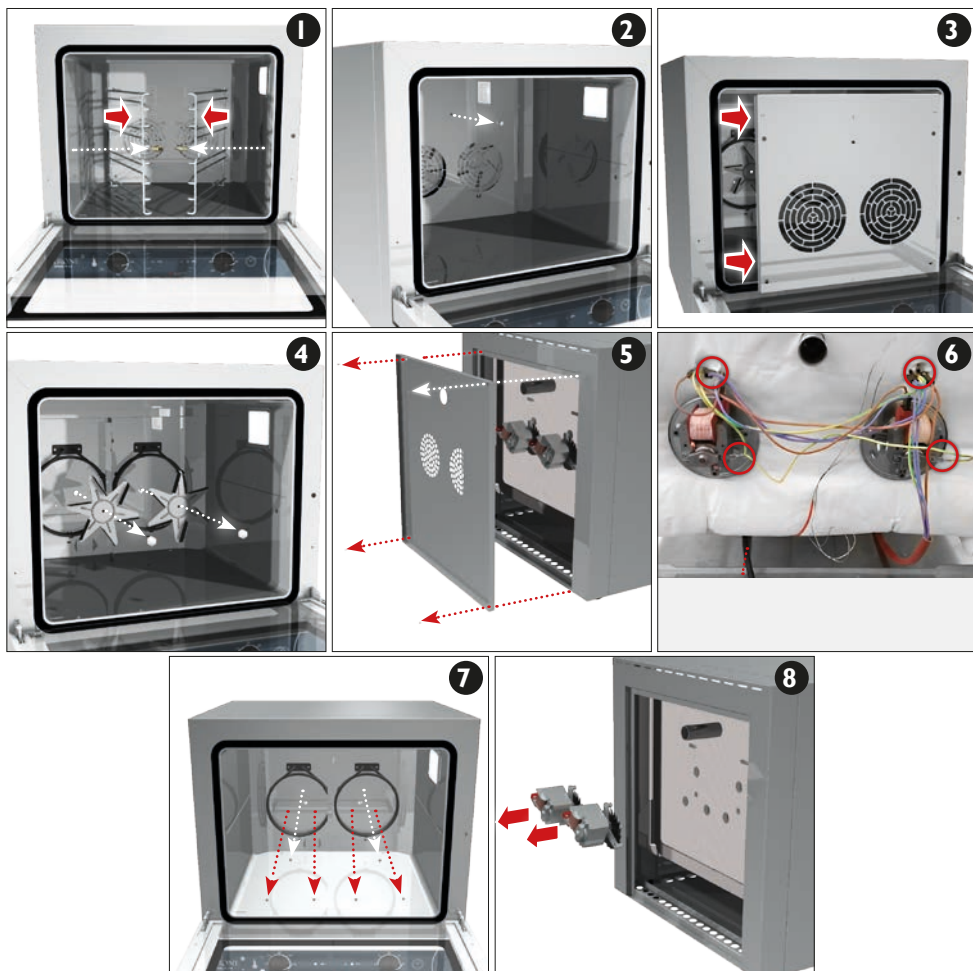
6.6 SUBSTITUIÇÃO DO MOTOR DO VENTILADOR (NERONE)

Desligar o forno e desligá-lo da corrente elétrica antes de substituir o motoventilador.

Substituir o motoventilador com um que possua as mesmas características de tensão e potência elétrica.

- 1) Desenroscar manualmente os 2 trincos de fixação dos suportes dos tabuleiros interiores e extrai-los delicadamente.
- 2) Desenroscar o parafuso central que fixa a proteção dos ventiladores com chave de Allen n° 5.
- 3) Remover delicadamente a proteção dos ventiladores (cárter da ventoinha).
- 4) Desenroscar as 2 porcas que fixam as ventoinhas aos 2 motores e extrair as 2 ventoinhas.
- 5/6) Remover a parte posterior do forno e desprender os fios que ligam as resistências e os motores.
- 7/8) Desenroscar os 3 parafusos de fixação para cada motor, situados dentro da câmara de cozedura e extrai-lo delicadamente pela traseira.

Substituir o motor e remontar os componentes do forno, efetuando o procedimento anteriormente descrito pela ordem inversa

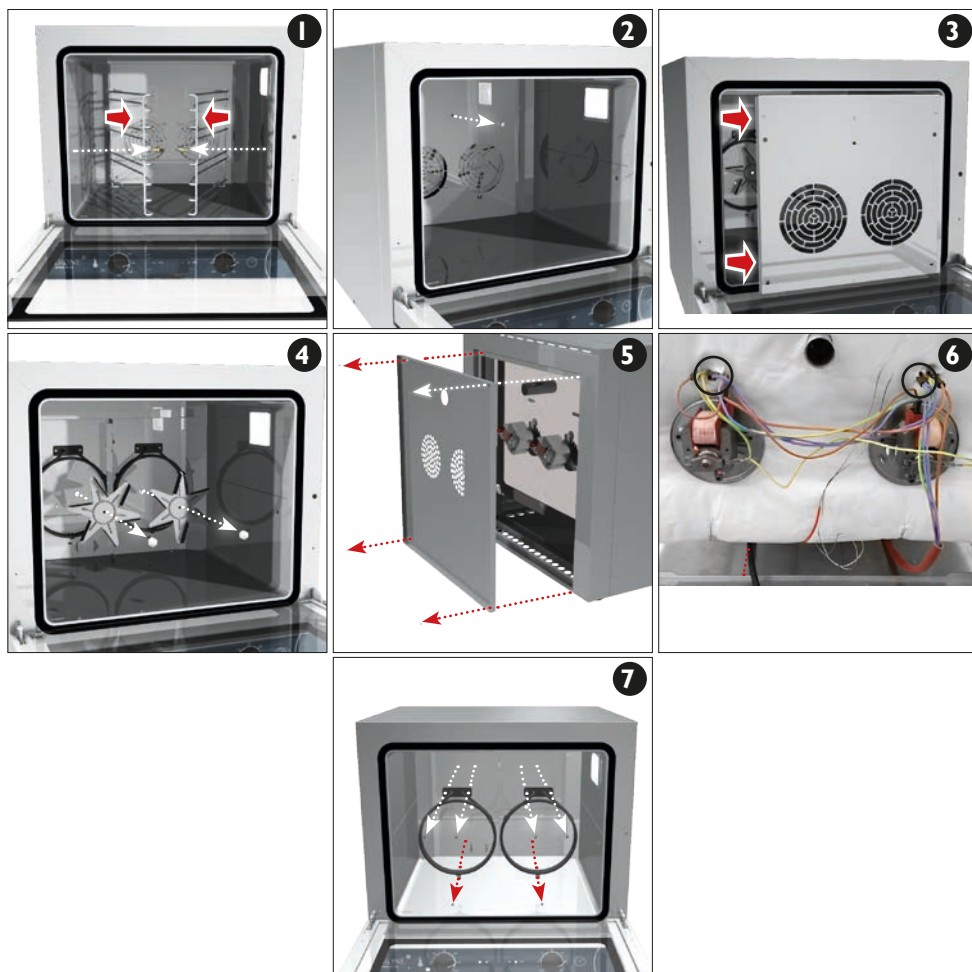


6.7 SUBSTITUIÇÃO DAS RESISTÊNCIAS ELÉTRICAS (NERONE)

Desligar o forno e desligá-lo da corrente elétrica antes de substituir as resistências de aquecimento.

- 1) Desenroscar manualmente os 2 trincos de fixação dos suportes dos tabuleiros interiores e extraí-los delicadamente.
- 2) Desenroscar o parafuso central que fixa a proteção dos ventiladores com chave de Allen n° 5.
- 3) Remover delicadamente a proteção dos ventiladores.
- 4) Desenroscar as 2 porcas que fixam as ventoinhas aos 2 motores e extrair as 2 ventoinhas.
- 5) Remover a parte posterior do forno e desprender os fios que ligam as resistências.
- 6) Desenroscar os 3 parafusos de fixação para cada uma das 2 resistências e extraí-las delicadamente.

Substituir as resistências e remontar os componentes do forno, efetuando o procedimento anteriormente descrito pela ordem inversa

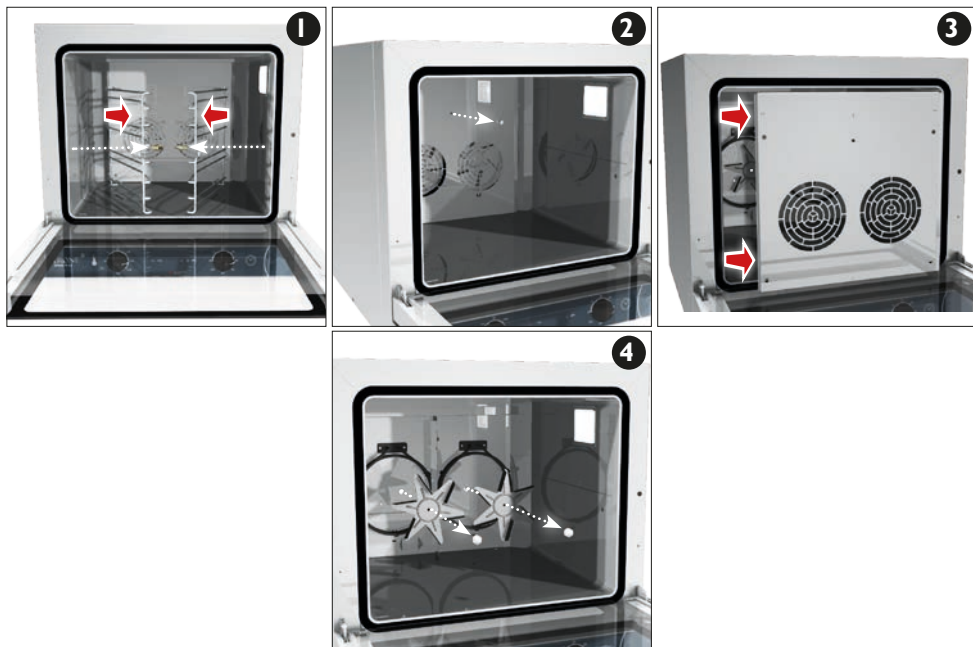


6.8 SUBSTITUIÇÃO DA VENTONINHA (NERONE)

Desligar o forno e desligá-lo da corrente elétrica antes de substituir as ventoinhas.

- 1) Desenroscar manualmente os 2 trincos de fixação dos suportes dos tabuleiros interiores e extraí-los delicadamente.
- 2) Desenroscar o parafuso central que fixa a proteção dos ventiladores com chave de Allen n° 5.
- 3) Remover delicadamente a proteção dos ventiladores (cárter da ventoinha).
- 4) Desenroscar as 2 porcas que fixam as ventoinhas aos 2 motores e extrair as 2 ventoinhas.

Substituir as ventoinhas e remontar os componentes do forno, efetuando o procedimento anteriormente descrito pela ordem inversa



6.9 COMPORTAMENTO EM CASO DE AVARIAS OU INATIVIDADE PROLONGADA

- Desligar o forno e desligá-lo da corrente elétrica.
- Colocar a zero todos os manípulos do painel de comandos.
- Avisar o serviço de assistência técnica (apenas em caso de avaria).
- Limpar o aparelho interna e externamente.

Sempre que o aparelho não seja operado durante longos períodos, cobrir o forno com uma tela.

7 GESTÃO DE RESÍDUOS - ELIMINAÇÃO DE MATERIAIS

7.1 ELIMINAÇÃO DE MATERIAIS E GESTÃO DE RESÍDUOS



Os aparelhos elétricos e eletrônicos que compõem o aparelho, como lâmpadas, controlo eletrónico, interruptores elétricos, motores elétricos e outro material elétrico em geral devem ser eliminados e/ou reciclados separadamente dos resíduos urbanos, segundo os procedimentos das normas em vigor na matéria em cada país. Evitar dispersar os materiais no ambiente.

Além disso, todos os materiais que constituem o produto como chapas, plástico, borracha e vidro, entre outros, devem ser reciclados e/ou eliminados segundo os procedimentos das normas em vigor na matéria.

Lembramos que a eliminação abusiva do produto por parte do utilizador comporta a aplicação de sanções penais previstas pela norma em vigor.

Consultar os endereços na própria zona para a eliminação dos produtos em aterros e/o num centro autorizado de gestão e tratamento dos resíduos.



ATENÇÃO

Consultar os endereços na própria zona para a eliminação dos produtos em aterros e/o num centro autorizado de resíduos.

7.2 ENCOMENDAR AS PEÇAS DE REPOSIÇÃO

Comunicar de modo claro aos nossos departamentos comerciais:

- Modelo do forno
- Número de matrícula do forno
- Quantidade de peças de reposição

Eventualmente, incluir uma foto da peça que pretenda encomendar.

Informações gerais sobre o produto:

código OVEjk (identificação do pormenor individual do código da família OVENS)

"OVE" TIPO DE PRODUTO

possíveis opções

OVE = FORNOS / OVENS

"j" medida (CAPACIDADE) do EUT

possíveis opções

03TE = 3 TABULEIROS 595

03TE5 = 3 TABULEIROS 600

03TEP = 3 TABULEIROS PLUS

04TE = 4 TABULEIROS GN III

"k" configuração suplementar do EUT

possíveis opções

0M Forno de comandos mecânicos

0E Forno de comandos eletrónicos

1E Forno de comandos eletrónicos 2 ecrãs 1 motor

1M Forno de comandos mecânicos com grill

2M Forno de comandos mecânicos potenciado

8 PAINÉIS DE COMANDOS MECÂNICOS

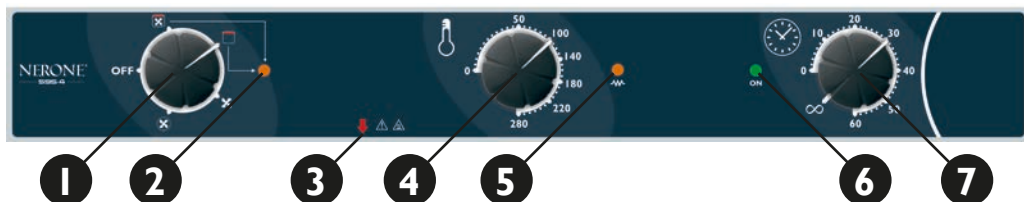
FORNOS NERONE MECÂNICOS - EKO



LEGENDA / LEGEND

	PT	EN	FR	DE
1	MANÍPULO DA TEMPERATURA	TEMPERATURE KNOB	BOUTON TEMPÉRATURE	TEMPERATURKNOPF
2	INDICADOR DA RESISTÊNCIA	LIGHT "HEATER ELEMENTS"	VOYANT "CHAUFFAGE ELECTRIQUE"	LICHT HEIZELEMENTE
3	REARMAMENTO MANUAL	MANUAL RESET	RÉARMEMENT MANUEL	HAND ZURÜCKSETZEN
4	INDICADOR "ACESO"	LIGHT "ON"	VOYANT "ON"	LICHT "ON"
5	MANÍPULO DO TEMPO	TIME KNOB	BOUTON TIME	ZEITKNOPF

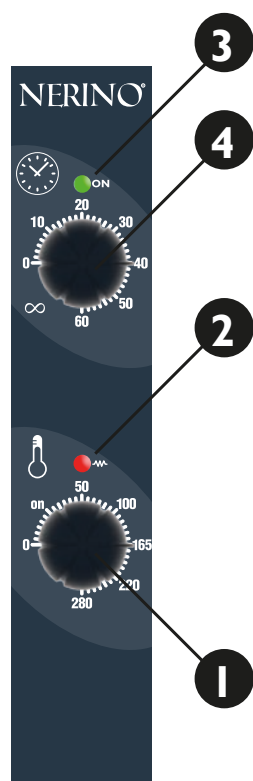
FORNOS NERONE MECÂNICOS COM GRILL - EKO



LEGENDA / LEGEND

	PT	EN	FR	DE
1	BOTÃO DE FUNÇÕES	FUNCTIONS KNOB	FONCTION BOUTON	FUNKTIONSKNOPF
2	INDICADOR DE GRILL	LIGHT "GRILL"	VOYANT "GRILL"	LICHT GRILL
3	MANÍPULO DA TEMPERATURA	TEMPERATURE KNOB	BOUTON TEMPÉRATURE	TEMPERATURKNOPF
4	INDICADOR DA RESISTÊNCIA	LIGHT "HEATER ELEMENTS"	VOYANT "CHAUFFAGE ELECTRIQUE"	LICHT HEIZELEMENTE
5	REARMAMENTO MANUAL	MANUAL RESET	RÉARMEMENT MANUEL	HAND ZURÜCKSETZEN
6	INDICADOR "ACESO"	LIGHT "ON"	VOYANT "ON"	LICHT "ON"
7	MANÍPULO DO TEMPO	TIME KNOB	BOUTON TIME	ZEITKNOPF

FORNOS NERINO GN 2/3 MECÂNICOS



LEGENDA / LEGEND

	PT	EN	FR	DE
1	MANÍPULO DA TEMPERATURA	TEMPERATURE KNOB	BOUTON TEMPÉRATURE	TEMPERATURKNOPF
2	INDICADOR DA RESISTÊNCIA	LIGHT "HEATER ELEMENTS"	VOYANT "CHAUFFAGE ELECTRIQUE"	LICHT HEIZELEMENTE
3	INDICADOR "ACESO"	LIGHT "ON"	VOYANT "ON"	LICHT "ON"
4	MANÍPULO DO TEMPO	TIME KNOB	BOUTON TIME	ZEITKNOPF

Outras funções

No final do pré-aquecimento, o forno emite um sinal acústico que termina quando ocorre o início da cozedura. Durante o tempo do sinal acústico, o forno mantém a temperatura desejada.

Na cozedura com a tecla  pode ligar-se e desligar-se a luz.

Igualmente durante a cozedura, é possível injetar água manualmente, para conferir humidade (se o acessório se encontrar instalado).

Também durante a cozedura, é possível modificar todos os parâmetros, premir  mais vezes até visualizar o parâmetro desejado e, com as teclas   modificá-los. Uma vez concluída a modificação, com a tecla  percorrer o ecrã até ao surgimento de *rvn* e premir  para regressar à cozedura, ou percorrer até "*STB*" para parar a mesma.

Uma vez concluída a cozedura, surge *COO* fim de cozedura, arrefecimento com os ventiladores ativos. Neste momento, se desejar iniciar uma nova cozedura com os mesmos parâmetros, basta premir  REPEAT ou  STOP para parar o forno.

Ao atingir 80°C, o forno desliga-se completamente e surge a mensagem *FIM*.

9.1 NOTAS GERAIS

A seguinte especificação técnica do produto descreve de forma detalhada as características técnicas e funcionais do produto.

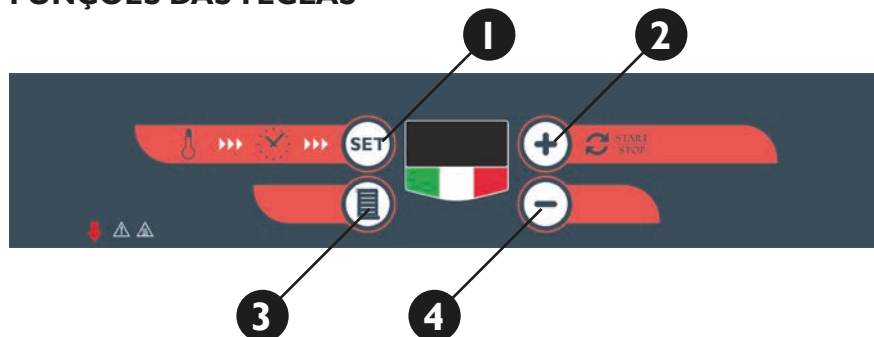
Utilização permitida

Controladores para unidades de fornos elétricos ventilados.

Utilização não permitida

Qualquer utilização diferente da permitida é PROIBIDA.

9.2 FUNÇÕES DAS TECLAS



- 1 Seleção das funções: temperatura / tempo / (se presente) tempo entre injeções H₂O / injeções.
- 2 Aumentar set (com auto repeat) / start / stop.
- 3 Seleção de receita / luz interior.
- 4 Diminui set (com auto repeat) / injeção H₂O manual / repetição do ciclo.

9.3 NORMAS

Compatibilidade eletromagnética:

Diretiva: 89/336/CEE

produto standard

Dispositivo a incorporar: ensaios efetuados segundo as normas genéricas:

- **Emissão** EN 50081-I
- **Imunidade** EN 50082-I

Baixa tensão:

Diretiva: 73/23/CEE

produto standard

Dispositivo a incorporar projetado de acordo com a norma

- **EN 60730** para o quanto aplicável

Todos os modelos devem ser homologáveis **VDE** e **UL**.

Outros: **RoHS (RSP) 2002/95**

9.4 INTERFACE DE UTILIZADOR

A interface do utilizador consiste na dianteira do instrumento, dotada de

- 4 teclas
- 11 ecrãs de 9 mm de 3 dígitos, para a visualização simbólica ou numérica dos recursos em avaliação, mais 8 ícones LED para indicação visual de estados ou alarmes.

O ecrã apresenta a temperatura da câmara, ponto definido e/ou os tempos em modo cíclico, consoante o modo de funcionamento.

A apresentação e a programação do instrumento através da interface do utilizador são concebidas por um menu com navegação efetuada mediante as teclas conforme o descrito na secção 9.2.

As teclas funcionam mediante uma única pressão com auto repeat apenas para as teclas   e apenas para percorrimento do valor label e valores dos parâmetros.

Predisposição

Neste modo, é possível configurar de forma direta os parâmetros de cozedura e iniciar o ciclo de trabalho.

Os parâmetros configuráveis são essencialmente:

1. Temperatura de cozedura
2. Tempo de cozedura

O forno inicia com a possibilidade de configurar primariamente a temperatura e o tempo de cozedura.

Premindo a tecla  "Start" de modo cíclico, são permitidas as configurações dos parâmetros acima indicados:

1. Temperatura de cozedura
2. Tempo de cozedura
6. Início do ciclo com pré-aquecimento da câmara à temperatura selecionada.
7. Início mediato da cozedura.

Premindo as teclas   (dotadas de função auto repeat), é possível configurar os vários parâmetros de cozedura que serão visualizados no ecrã LED.

Acionando a tecla  (receitas), a interface passa para o modo de seleção/configuração das receitas e o ecrã apresenta o ícone “mealheiro”, a mostrar ao utilizador a seleção efetuada. As receitas podem ser percorridas utilizando as teclas   da esquerda em modo cíclico. Se uma receita ainda não tiver sido definida, o forno apresenta  em ambos os ecrãs.

Para **definir uma receita**, uma vez ativado o modo de receitas com o modo descrito, e ter configurado os parâmetros, premir a tecla receitas. Desta forma, na receita visualizada nesse momento serão memorizados os dados dos parâmetros de cozedura.

Tanto no modo manual como no modo receita, premindo a tecla , o forno inicia a verdadeira cozedura. Tal fase pode ser interrompida a qualquer instante, voltando a premir a tecla .

Ciclo de preHeat (pré-aquecimento)

Nesta fase, o forno encontra-se no modo de pré-aquecimento da câmara.

Premindo a tecla , para o ciclo e coloca-se o forno em "STB" (StandBy).

Ao atingir o ponto definido da câmara, o forno emite sons e apresenta a mensagem *START*, continuando contudo a termostatação da câmara.

Para avançar, é necessário premir .

Ciclo de cozedura

Nesta fase, ocorre a cozedura propriamente dita, que terminará uma vez atingido o tempo.

Usando as teclas **"SET"**, será possível voltar a configurar os parâmetros de cozedura conforme o já descrito.

Premindo a tecla , o forno para.

É também possível aqui proceder a uma injeção manual de água, conforme o já descrito no parágrafo de PreHeat.

Fim da cozedura e CoolDown/Finish

Uma vez atingida a condição de fim de cozedura, o forno entra automaticamente na fase de cooldown (arrefecimento).

Serão ligadas as ventoinhas para o arrefecimento e o forno emite um som (é possível desativá-lo).

É possível ligar e desligar as ventoinhas independentemente do estado da porta usando a tecla  (receitas).

Ao atingir a temperatura de 80°C, o forno entra no modo *FIM* (Finish).

No estado *FIM* (Finish), as ventoinhas param.

Em ambos estes estados, premindo a tecla , o forno retomará um novo ciclo de cozedura com os parâmetros de cozedura acabados de definir.

Em todos os estados de cozedura é possível, usando a tecla  (receitas) ligar e desligar a luz interior.

9.5 DIAGNÓSTICO

ALARMES SONDAS

Quando uma das sondas se encontra fora do campo de funcionamento nominal ou em caso de sonda aberta ou em curto-circuito, é gerado um alarme. A condição de alarme é indicada visualizando no ecrã os seguintes códigos de erro:

PR1 = Sonda da câmara avariada

PR3 = Sonda da placa avariada

É ativado o LED de alarme.

AÇÕES PARA A REGULAÇÃO EM CURSO

SONDA DA CÂMARA

A condição de erro da sonda da câmara provoca as seguintes ações:

- visualização no ecrã do código *PR1*
- desativação do forno

Quando a condição de sonda da câmara avariada cessa, a regulação é retomada normalmente.

SONDA DA PLACA

A condição de erro da sonda da placa provoca as seguintes ações:

- visualização no ecrã do código *PR3*
- desativação total da placa e forno



ATENÇÃO

Quando a condição de sonda da placa avariada cessa, a regulação NÃO é retomada normalmente, devendo antes ser efetuado um desligamento no interruptor.

SINALIZAÇÕES

CÓDIGO	SIGNIFICADO
<i>PR1</i>	erro sonda 1
<i>PR2</i>	erro sonda 2
<i>PR3</i>	erro sonda 3

10 PAINEL DE COMANDO DIGITAL FORNOS DIGITAIS PLUS

A interface do utilizador consiste na dianteira do instrumento, dotada de

- 8 teclas
- 2 ecrãs de 9 mm de 4 dígitos, para a visualização simbólica ou numérica dos recursos em avaliação, mais 14 ícones LED para indicação visual de estados ou alarmes

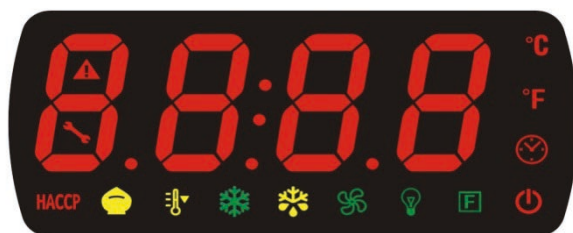
Os dois ecrãs apresentam em simultâneo as temperaturas da câmara e os tempos de cozedura, consoante o modo de funcionamento.

A apresentação e a programação do instrumento através da interface do utilizador é concebida por um menu com navegação efetuada mediante as teclas conforme o descrito na secção seguinte (teclado).

Ecrã

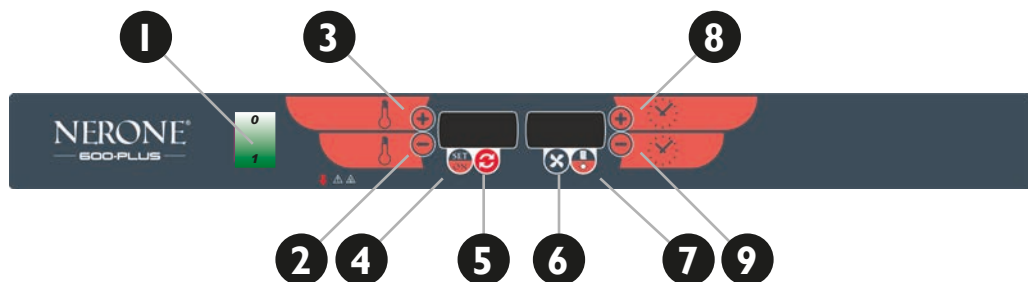
2 x quatro dígitos, nº 14 ícones para visualizar os estados das saídas, utilizado para visualizar as entradas, os pontos definidos, os parâmetros e os seus valores, os alarmes, as funções, os estados, etc.

Os segmentos dos algarismos são apresentados a vermelho, enquanto os ícones podem ser de várias cores (vermelho, amarelo, verde, azul).



Teclado

O teclado possui 8 teclas. As funções principais de cada tecla são indicadas de seguida. As teclas podem ter funcionalidades secundárias determinadas pela sua pressão em conjunto com outras teclas e consoante o tempo de pressão.



Função

- 1 - ALIMENTAÇÃO 0 / 1
- 2 - DIMINUIÇÃO DA TEMPERATURA
- 3 - AUMENTO DA TEMPERATURA
- 4 - ON/OFF
- 5 - START/PAUSA CICLO DE COZEDURA
- 6 - ARREFECIMENTO
- 7 - ACENDIMENTO DE LUZES NA CÂMARA DE COZEDURA
- 8 - AUMENTO DO TEMPO
- 9 - DIMINUIÇÃO DO TEMPO

Configuração manual dos parâmetros

Premindo a tecla 0/1 (Alimentação), o forno entra na modalidade "Standby". Neste estado, o forno aguarda que seja iniciado e não efetua nenhuma operação.

A máquina ativa-se mantendo premida a tecla **"DEFINIR PARÂMETROS"**  é permitida uma configuração rápida das funções de cozedura com o consequente início do ciclo.

Neste modo, é possível configurar de forma direta os parâmetros de cozedura e iniciar o ciclo de trabalho.

Os parâmetros configuráveis são 2:

1.  Temperatura de cozedura
2.  Tempo de cozedura

O forno permite configurar o tempo e a temperatura de cozedura.

Premindo as teclas (3-2) UP  DOWN  à esquerda temperatura, é possível definir a temperatura de cozedura que será apresentada no ecrã à esquerda.

Premindo as teclas à direita UP  DOWN  à direita (Tempo Infinito "INF" DOWN  à direita abaixo do zero), é possível definir o tempo de cozedura.

Premindo a tecla **"ON"**  o forno iniciará o ciclo de cozedura conforme os parâmetros que foram acabados de definir.

Fim da cozedura e arrefecimento da câmara

Uma vez atingida a condição de fim de cozedura, o forno entra automaticamente na fase de arrefecimento .

Serão desligadas as ventoinhas para o arrefecimento e o forno emite um som.

É possível ligar e desligar as ventoinhas independentemente do estado da porta usando a tecla **"ARREFECIMENTO"** .

Ao atingir a temperatura de 80°C, o forno entra no modo "FINISH".

No estado "FINISH", as ventoinhas param.

Em ambos estes estados, premindo a tecla **"ON"** , o forno retomará um novo ciclo de cozedura com os parâmetros de cozedura acabados de definir.

Note

This image shows a single 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.

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

IT DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'
GB-IE-ME DECLARATION OF CONFORMITY
FR-BE-LU DECLARATION DE CONFORMITE'
DE-AT KONFORMITÄTSERLÄRUNG



IT IL SOTTOSCRITTO DESIGNATO DICHIARA CHE IL PRODOTTO SOTTOELENCATO (FABBRICATI) DA:
GB-IE-ME THE UNDERSIGNED DECLARE THAT THE PRODUCT LISTED BELOW HAVE BEEN MANUFACTURED BY:
FR-BE-LU JE SOUSSIGNÉ, NOMMÉ, DÉCLARE QUE LE PRODUIT ÉNUMÉRÉS CI-DESSOUS ONT ÉTÉ FABRIQUÉS PAR:
DE-AT DER UNTERZEICHNETE ERNANNT ERKLÄRT, DASS DIE UNTEN AUFGEFÜHRTE PRODUKTE HERGESTELLT VON:

////////////////////////////////////

Descrizione - Description - Beschreibung

////////////////////////////////////

Modello

Model - Modèle - Modell

////////////////////////////////////

ID

////////////////////////////////////

IT SONO CONFORMI ALLE SEGUENTI DIRETTIVE E NORME:
GB-IE-ME ARE IN COMPLIANCE WITH THE FOLLOWING DIRECTIVE:
FR-BE-LU SONT CONFORMES AUX DIRECTIVES ET REGLES SUIVANTES:
DE-AT MIT DEN VORSCHRIFTEN KONFORM SIND, DIE IN DEN FOLGENDEN RICHTLINIEN:

DIRETTIVE - DIRECTIVE - DIRECTIVES - RICHTLINIEN

EUROPA - EUROPE

MONDO - WORLD - MONDE - WELT

////////////////////////////////////
////////////////////////////////////
////////////////////////////////////
////////////////////////////////////

////////////////////////////////////
////////////////////////////////////
////////////////////////////////////
////////////////////////////////////

////////////////////////////////////
////////////////////////////////////
////////////////////////////////////
////////////////////////////////////

Schemi di valutazione della conformità - Conformity Assessment Schemes

Systèmes d'évaluation de la conformité - Konformitätsbewertung

////////////////////////////////////

IT Tale dichiarazione riguarda esclusivamente il prodotto di riferimento nello stato in cui viene immesso sul mercato, in applicazione delle direttive e' stato predisposto un fascicolo tecnico custodito presso la nostra sede:
GB-IE-ME This declaration includes only the product of reference in the state in which the market is immediately applied in the application of the directives and it has been provided a technical document custody at our office:
FR-BE-LU Cette declaration inclut seulement le produit de référence dans l'état dans lequel le marché est immédiatement appliqué à l'application des directives et il a été fourni un document technique custodie à notre bureau:
DE-AT Diese erklärung ist nur das produkt der referenz im staat, in denen der markt in der anwendung der richtlinien sofort geliefert wurde, dass ein technisches dokument in unserem büro angeführt wurde:

PLACE AND DATE

PLACE AND DATE
LIEU ET DATE
PLATZ UND DATUM

Vigodarzere (PD) - ITALY // // // j // // // j // // //

LEGALE RAPPRESENTANTE

LEGAL REPRESENTATIVE
REPRESENTANT JURIDIQUE
RECHTLICHES REPRÄSENTATIVES

Domiziano Giaccon

La presente dichiarazione deve essere conservata integra in luogo sicuro, durante tutto il ciclo di vita del prodotto.

This declaration must be kept intact in a safe place, throughout the life cycle of the product.

Cette déclaration doit être conservée intacte en lieu sûr, pendant la durée de vie du produit.

Diese Erklärung muss während des gesamten Lebenszyklus des Produkts an einem sicheren Ort aufbewahrt werden.



CONSULTAR A DECLARAÇÃO CE QUE ACOMPANHA O PRODUTO

ANEXO - I

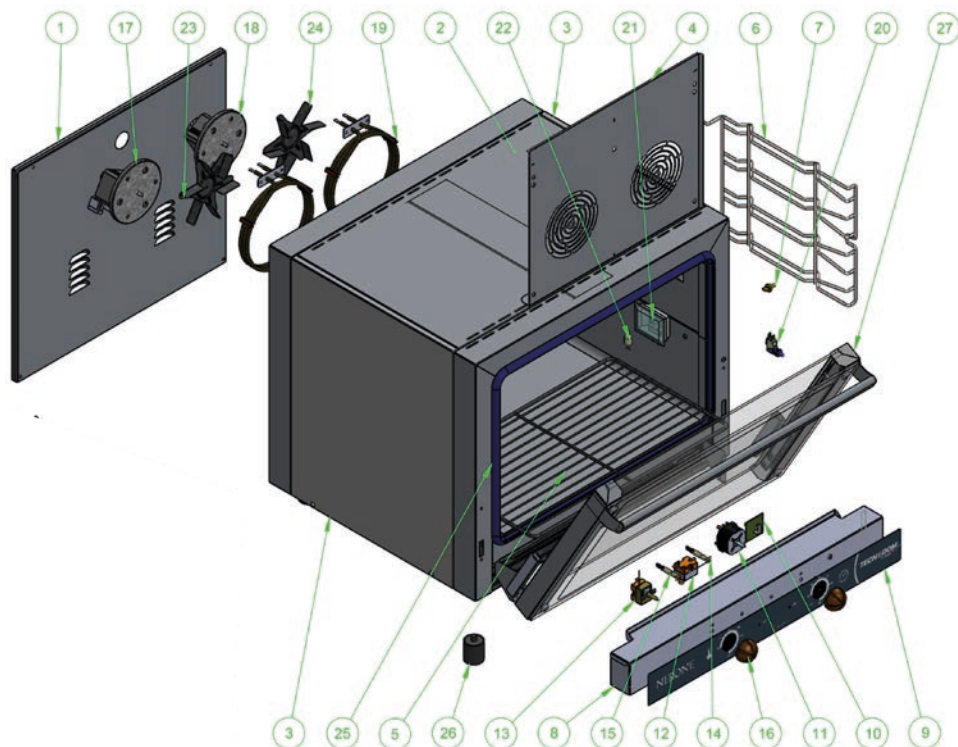
PLACA DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

Made in Italy		CE	
Data produzione Production date	Matricola Serial Number	Modello- Model	
2	1 000000000	3 FEM04NEGNV	
Illuminazione Lighting	Potência elétrica total Total electrical power	Grau IP IP level	
4 25 W	9 3100 W	10	
Tensione Alimentazione Power supply	Fase Phase	Frequenza Frequency	Corrente total Total rated current
6 230 V	7 1	8 50 Hz	5 11 A

Tal placa define todos os dados técnicos do produto, conforme o indicado na legenda na página seguinte.

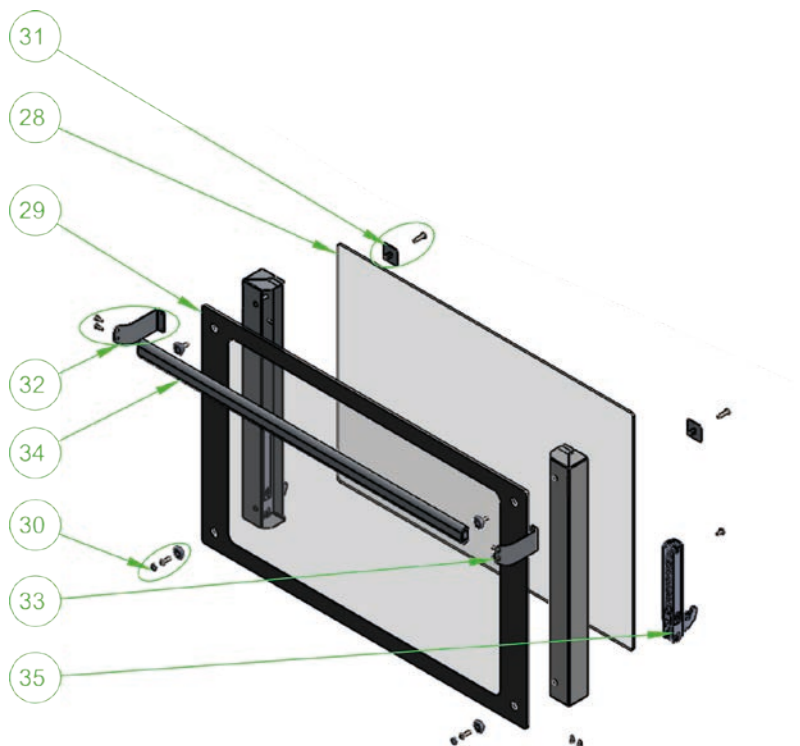
LEGENDA

	PT	EN	FR	DE	ES	AR
1	Número matrícula	Serial number	Numéro matricule	Matrikel-Number	Numero de serie	الرقم المسلسل
2	Data de produção	Date of production	Date de fabrication	Zeitpunkt der herstellung	Data de produccion	تاريخ الإنتاج
3	Modelo	Model	Modele	Modell	Modelo	الموديل
4	Potência elétrica iluminação (Watt)	Top lighting total Electrical power (Watt)	Puissance total de la lumière (Watt)	Elektrische Leistung von licht (Watt)	Potencia electrica de iluminacion (Watt)	إجمالي الطاقة الكهربائية (وات)
5	Corrente total (A)	Total rated current (A)	Consommation d'énergie totale (A)	Total Stromverbrauch (A)	Consumo total de potencia (A)	إجمالي التيار الكهربائي (أمبير)
6	Tensão alimentação (Volt)	Power supply (Volt)	Tension d'alimentation (Volt)	Spannung (Volt)	Tension de uso (Volt)	جهد التغذية الكهربائية (فولت)
7	N° Fases	N° Phases	N° phase	Phasen	Numero de fasi	عدد الفاز
8	Frequência (Hz)	Frequency (Hz)	Fréquence (Hz)	Frequenz (Hz)	Frecuencia de uso (Hz)	التردد
9	Potência elétrica total (W)	Total electrical power (W)	Consommation d'énergie (W)	Strom-verbrauch (W)	Consumo de potencia (W)	إجمالي الطاقة الكهربائية (وات)
10	Grau IP	IP level	IP degré	IP Grad	Grado IP	درجة IP

ANEXO - 2**LISTA DE COMPONENTES****FORNO - OVEN - NERONE GN - FEM04NEGNV**

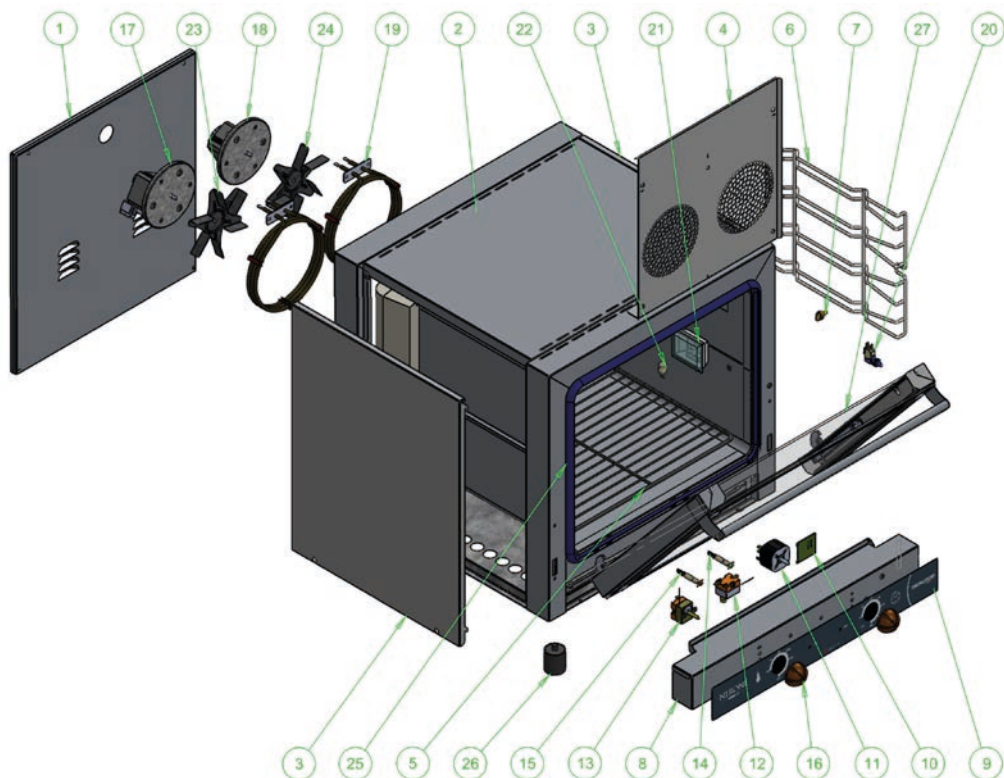
PEÇAS	DESCRIÇÃO	QUANT.	CÓDIGO
1	Painel posterior	1	FO4NEA0013
2	Painel superior	1	FO4NEA0014
3	Lateral do forno	2	FO4NEA0010
4	Cobertura da ventoinha	1	FO4NEA111
5	Grelha	4/3	HGFO4NEA0030
6	Suporte dos tabuleiros/grelhas	2	HGFO4NEA0029
7	Parafuso de suporte das grelhas	2	HOFOXACO38
8	Painel de comando	1	FO4NEA0018
9	Etiqueta de comandos	1	ETIPCNEGN
10	Alarme para temporizador	1	HEBUZZER
11	Temporizador de 60 min	1	HETIMER60
12	Termostato de segurança positiva	1	HETERMSP
13	Termostato de temperatura TUV ST 50-280°C	1	HETFR50-280
14	Indicador de alimentação verde	1	HESPIALV
15	Indicador de temperatura laranja	1	HESPIALAR
16	Botão de comandos	2	HPFOXAO055_02
17	Motor ventilador 220/240v 56/65w horário	1	HEMOT65WO
18	Motor ventilador 220/240v 56/65w anti-horário	1	HEMOT65SWA

O presente desenho é propriedade do fabricante, não pode ser reproduzido, utilizado ou comunicado a terceiros sem autorização prévia do mesmo.

PORTA - DOOR - NERONE GN - POR4TGNVAN

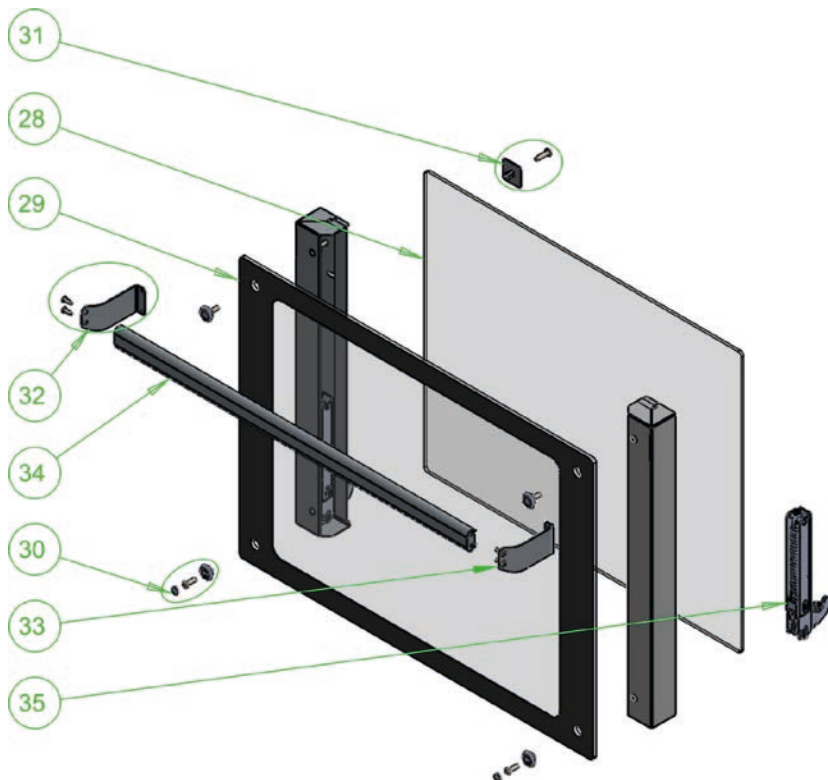
PEÇAS	DESCRIÇÃO	QUANT.	CÓDIGO
19	Resistência 1500 w	2	HRCFNE1500
20	Micro porta	1	HEMICROFO
21	Porta-lâmpada com lâmpada	1	HELAMPADAFO
22	Lâmpada do forno	-	-
23	Ventoinha esq Ø150 / 155 mm	2	HFOSX0051
24	Ventoinha dir Ø150 / 155 mm	2	HFODX0051
25	Guarnição da porta	1	FO4NEA0039
26	Pernas	4	HPPIFO
27	Porta	1	POR4TGNVAN
28	Vidro frontal interior	1	HVFO4NEA0036
29	Vidro frontal exterior	1	HVFO4NEA0037
30	Kit de fixação do vidro frontal exterior	4	FOXXX0097
31	Kit de fixação do vidro interior	2	FOXXX0100
32	Kit de suporte da pega esq	1	FOXXX0098
33	Kit de suporte da pega dir	1	FOXXX0099
34	Pega	1	FO4NEA0025
35	Charneira da porta	2	HCFO4NE6843

O presente desenho é propriedade do fabricante, não pode ser reproduzido, utilizado ou comunicado a terceiros sem autorização prévia do mesmo.

FORNO - OVEN - NERONE 595-4 - FEM04NE595V

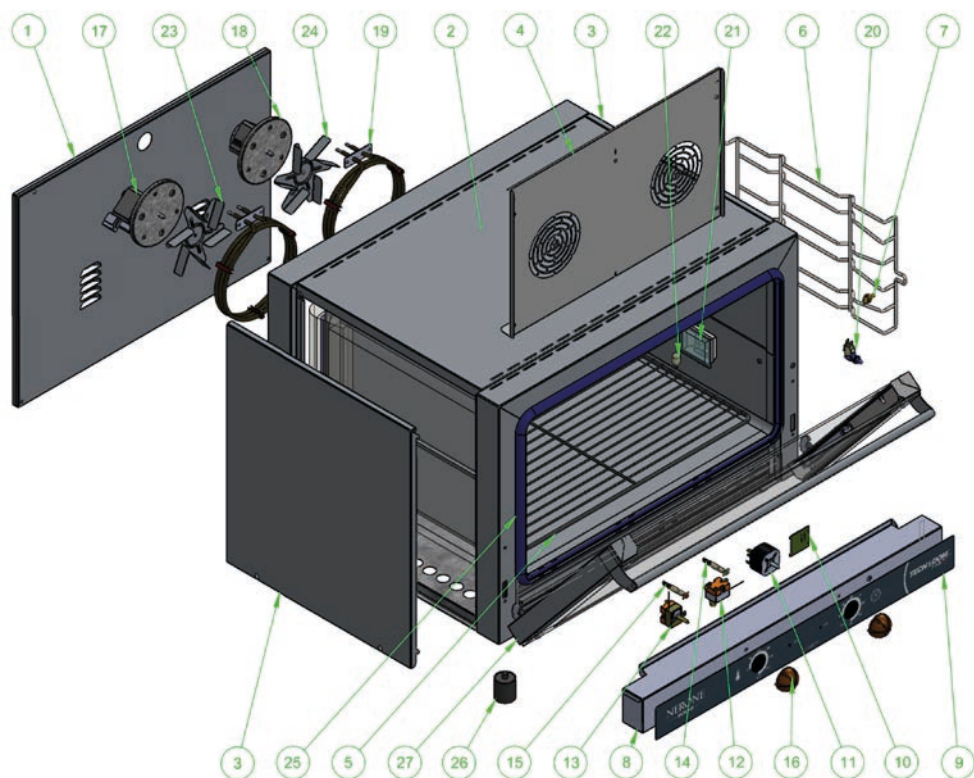
PEÇAS	DESCRIÇÃO	QUANT.	CÓDIGO
1	Painel posterior	1	FODOA0013
2	Painel superior	1	FODOA0014
3	Lateral do forno	2	FO4NEA0010
4	Cobertura da ventoinha	1	FODOA111
5	Grelha	4/3	HGFODOA0030
6	Suporte dos tabuleiros/grelhas	2	HGFO4NEA0029
7	Parafuso de suporte das grelhas	2	HOFOXACO38
8	Painel de comando	1	FODOA0018_2
9	Etiqueta de comandos	1	ETIPCNEGN595
10	Alarme para temporizador	1	HEBUZZER
11	Temporizador de 60 min	1	HETIMER60
12	Termostato de segurança positiva	1	HETERMSP
13	Termostato de temperatura TUV ST 50-280°C	1	HETFR50-280
14	Indicador de alimentação verde	1	HESPIALV
15	Indicador de temperatura laranja	1	HESPIALAR
16	Botão de comandos	2	HPFOXA0055_02
17	Motor ventilador 220/240v 56/65w horário	1	HEMOT65WVO
18	Motor ventilador 220/240v 56/65w anti-horário	1	HEMOT65WVA

O presente desenho é propriedade do fabricante, não pode ser reproduzido, utilizado ou comunicado a terceiros sem autorização prévia do mesmo.

PORTA - DOOR - NERONE 595-4 - POR_595VAN

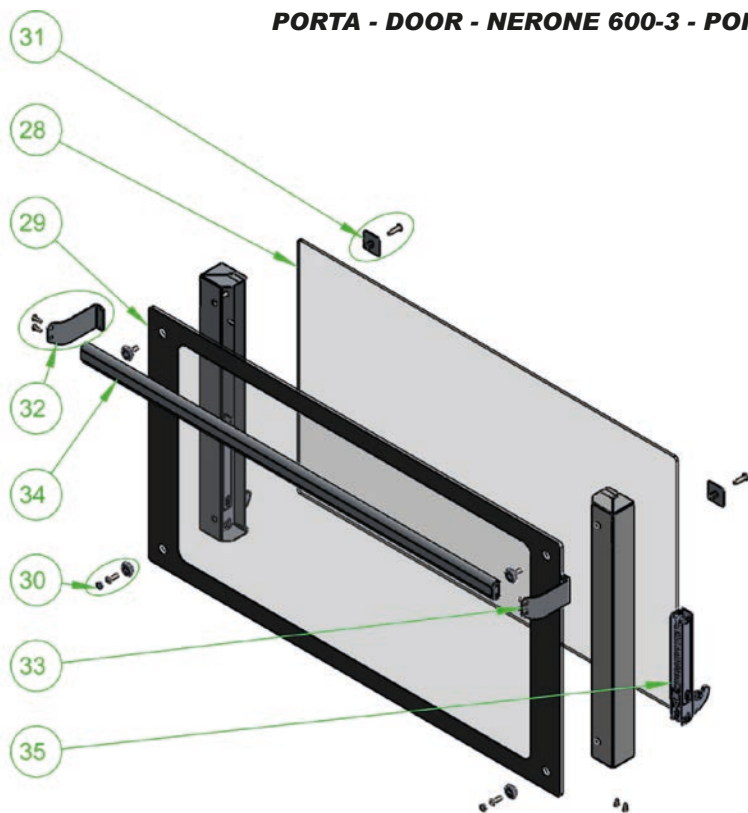
PEÇAS	DESCRIÇÃO	QUANT.	CÓDIGO
19	Resistência 1500 w	2	HRCFNEI500
20	Micro porta	1	HEMICROFO
21	Porta-lâmpada com lâmpada	1	HELAMPADAFO
22	Lâmpada do forno	-	-
23	Ventoinha esq Ø150 / 155 mm	2	HFOSX0051
24	Ventoinha dir Ø150 / 155 mm	2	HFODX0051
25	Guarnição da porta	1	FODOA0039
26	Pernas	4	HPPIFO
27	Porta	1	POR_595VAN
28	Vidro frontal interior	1	HVFODOA0036
29	Vidro frontal exterior	1	HVFODOA0037
30	Kit de fixação do vidro frontal exterior	4	FOXXX0097
31	Kit de fixação do vidro interior	2	FOXXX0100
32	Kit de suporte da pega esq	1	FOXXX0098
33	Kit de suporte da pega dir	1	FOXXX0099
34	Pega	1	FODOA0025
35	Charneira da porta	2	HCFO4NE6843

O presente desenho é propriedade do fabricante, não pode ser reproduzido, utilizado ou comunicado a terceiros sem autorização prévia do mesmo.

FORNO - OVEN - NERONE 600-3 - FEM03NEPSV

PEÇAS	DESCRIÇÃO	QUANT.	CÓDIGO
1	Fundo posterior	1	FO3PSA0013
2	Tampa	1	FOXPS0014
3	Lateral do forno	2	FO3PSA0010
4	Grelha da ventoinha	1	FO3PSA0111
5	Grelha	1	HGFOXPSA0030
6D	Suporte dos tabuleiros/grelhas direitas	1	HGFO3PSADX49
6S	Suporte dos tabuleiros/grelhas esquerdas	1	HGFO3PSASX49
7	Parafuso de suporte das grelhas	2	HOFOXAC038
8	Painel de comando	1	FOXPSA0018
9	Serigrafia frontal painel de comando nerone 600	1	ETIPCNEGNPAST
10	Alarme para temporizador	1	HEBUZZER
11	Temporizador de 60 minutos	1	HETIMER60
12	Termostato de segurança 40-335° s/pos.	1	HETERMISP
13	Termostato regulável 50-280° c/capil.	1	HETFR50-280
14	Indicador de alimentação verde	1	HESPIALV
15	Indicador de temperatura laranja	1	HESPIALAR
16	Manipulo de comandos do forno	2	HPFOXA0055_02
17	Motor ventil. 220/240V 56/65w horários	1	HEMOT65WO

O presente desenho é propriedade do fabricante, não pode ser reproduzido, utilizado ou comunicado a terceiros sem autorização prévia do mesmo.

PORTA - DOOR - NERONE 600-3 - POR3TPSVAN

PEÇAS	DESCRIÇÃO	QUANT.	CÓDIGO
18	Motor ventilador 220/240v 56/65w anti-horário-	1	HEMOT65WA
19	Resistência 1500 w	2	HRCFNE1500
20	Micro porta	1	HEMICROFO
21	Porta-lâmpada com lâmpada	1	HELAMPADAFOTS
22	Lâmpada do forno	1	HELAM40WFO
23	Ventoinha esq Ø150 / 155 mm	1	HFODX0155
24	Ventoinha dir Ø150 / 155 mm	1	HFOSX0155
25	Guarnição da porta	1	FO3PSA0039
26	Pernas	4	HPPIFO
27	Porta	1	POR3TPSVAN
28	Vidro frontal interior	1	HVFO3GNA0036
29	Vidro frontal exterior	1	HVFO3GNA0037_I
30	Kit de fixação do vidro frontal exterior	4	FOXXX0097
31	Kit de fixação do vidro interior	2	FOXXX0100
32	Kit de suporte da pega esq	1	FOXA0024
33	Kit de suporte da pega dir	1	FOXA0023
34	Pega	1	FOXPSA0025
35	Charneira da porta	2	HCF03GN774I
50	Quadro inferior mecânico	1	FOXPS00085

O presente desenho é propriedade do fabricante, não pode ser reproduzido, utilizado ou comunicado a terceiros sem autorização prévia do mesmo.

ANEXO - 3

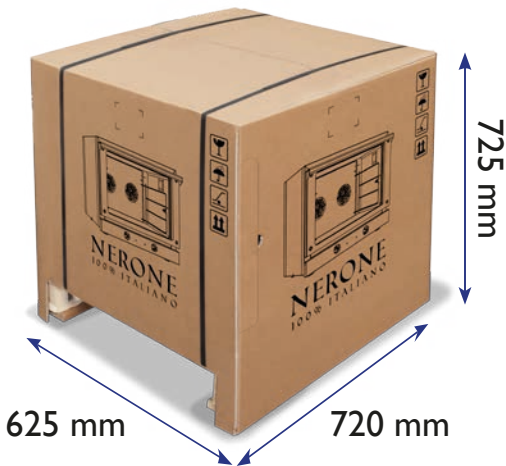
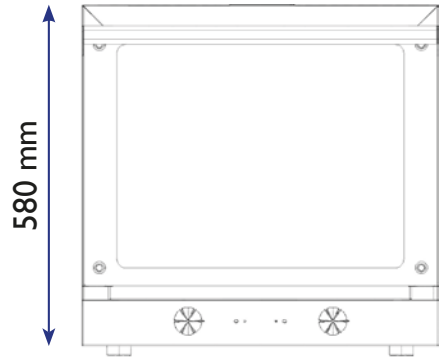
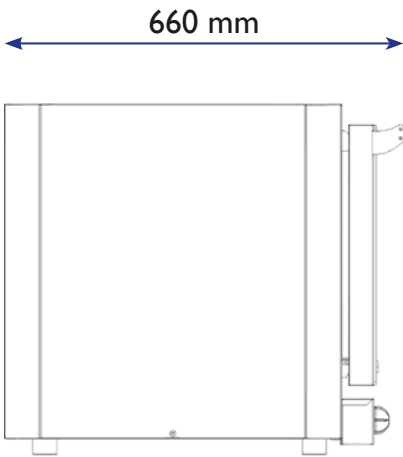
DADOS TÉCNICOS



NERONE
— 595-4 —

Dados

Código	FED04NE595V
Código	FED04NE595V
Código	FEMG04NE595V
Capacidade tabuleiros	4 - 435x350 mm
<i>Distância entre tabuleiros</i>	84 mm
Dimensões da câmara	C 464 x P 420 x A 370 mm
Dimensões exteriores	C 589 x P 660 x A 580 mm
Potência elétrica total	3,15 kW
Potência elétrica total	3,15 kW / 1,7 kW Grill
Tensão	220-240 V 50/60 Hz
Consumo de eletricidade	14 A
<i>Dimensões embalagem</i>	C 625 x P 720 x A 725 mm
Peso líquido	33 kg
Peso líquido com embalagem	39 kg



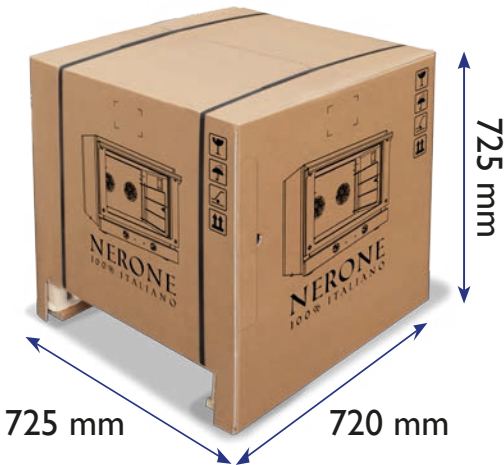
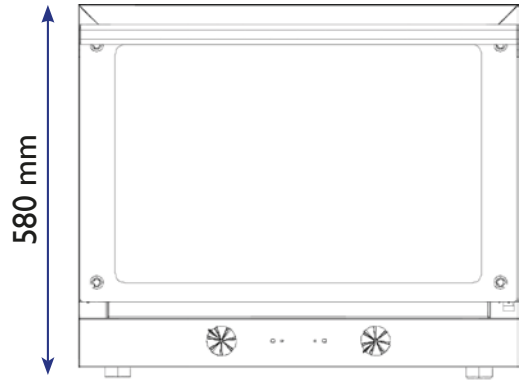
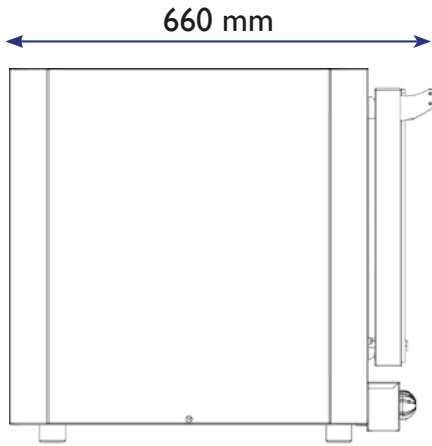


NERONE

— GN-4 —

Dados

Código	FEM04NEGNV
Código	FED04NEGNV
Código	FEMG04NEGNV
Capacidade tabuleiros	4 - GN I/I
Distância entre tabuleiros	84 mm
Dimensões da câmara	C 560 x P 420 x A 370 mm
Dimensões exteriores	C 686 x P 660 x A 580 mm
Potência elétrica total	3,15 kW
Potência elétrica total	3,15 kW / 1,7 kW Grill
Tensão	220-240 V 50/60 Hz
Consumo de eletricidade	14 A
Dimensões embalagem	C 725 x P 720 x A 725 mm
Peso líquido	35 kg
Peso líquido com embalagem	43 kg



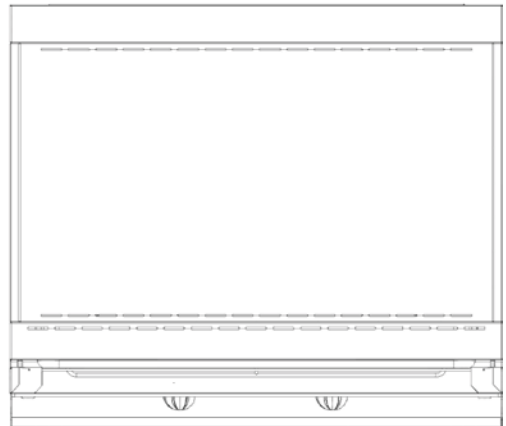
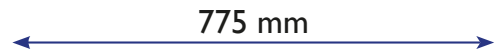
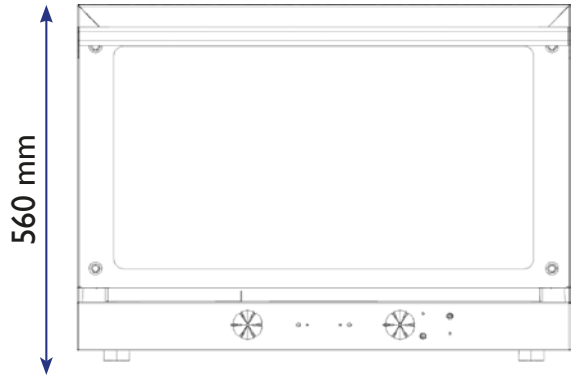
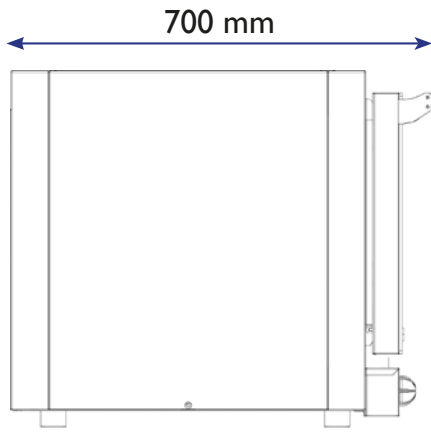


NERONE

— 600-3 —

Dados

Código	FEM03NEPSV
Código	FED03NEPSV
Código	FEMG04NEPSV
Capacidade tabuleiros	3 - 600x400 mm
Distância entre tabuleiros	105 mm
Dimensões da câmara	C 650 x P 460 x A 350 mm
Dimensões exteriores	C 775 x P 700 x A 560 mm
Potência elétrica total	3,15 kW
Potência elétrica total	3,15 kW / 1,7 kW Grill
Tensão	220-240 V 50/60 Hz
Consumo de eletricidade	14 A
Dimensões embalagem	C 725 x P 750 x A 710 mm
Peso líquido	35 kg
Peso líquido com embalagem	44 kg



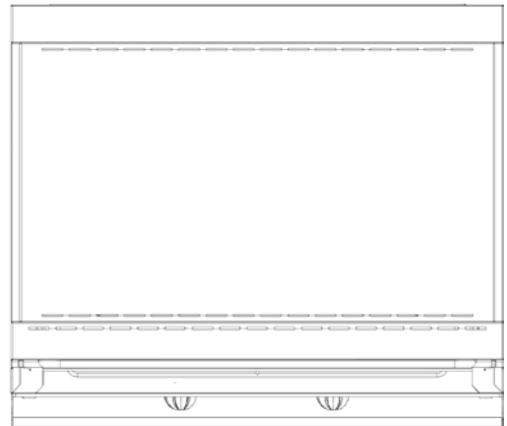
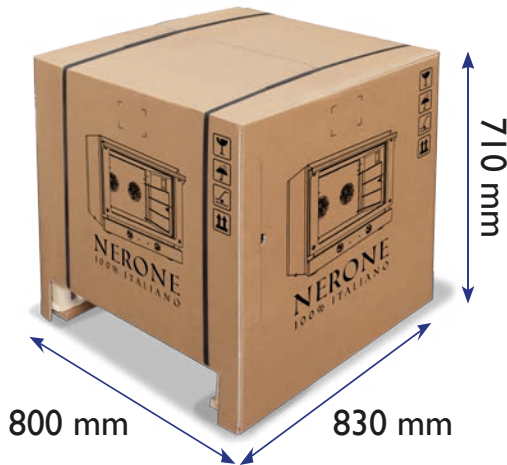
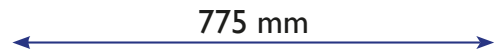
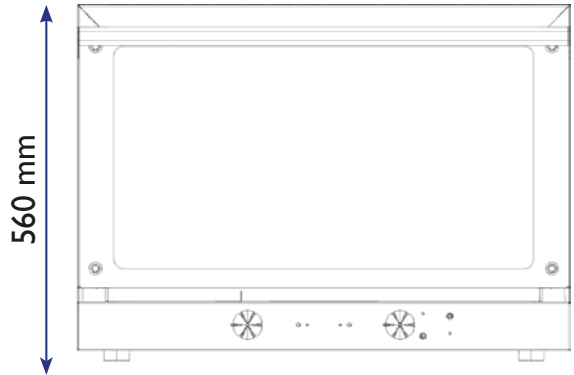
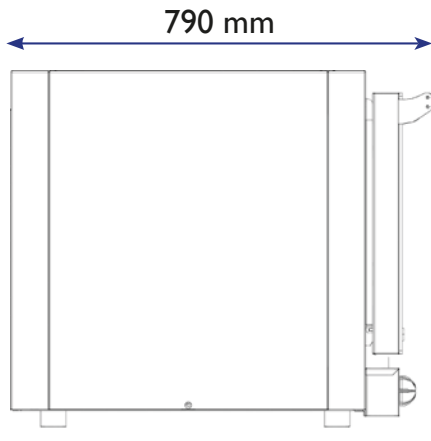


NERONE

— 600-3-P —

Dados

Código	FED03NEPSV-PLUS
Versão	⚡ Elétrico Manual
Capacidade tabuleiros	3 - 600x400 mm / 3 - GN 1/1
Distância entre tabuleiros	105 mm
Dimensões exteriores	C 650 x P 535 x A 350 mm
Dimensões da câmara	C 775 x P 790 x A 560 mm
Potência elétrica total	3,66 kW
Consumo de eletricidade	220-240 V 50/60 Hz
Tensão	15,9 A
Dimensões embalagem	C 800 x P 830 x A 710 mm
Peso líquido	43 kg
Peso líquido com embalagem	51 kg

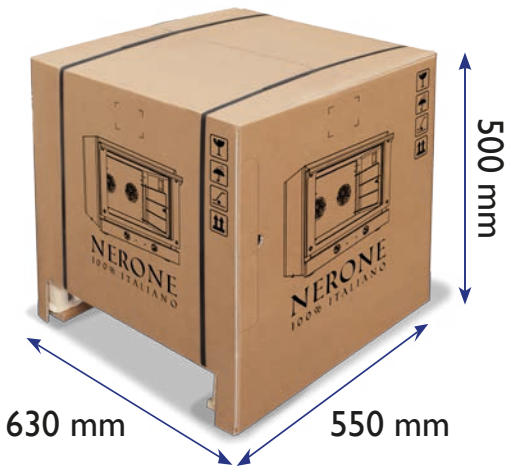
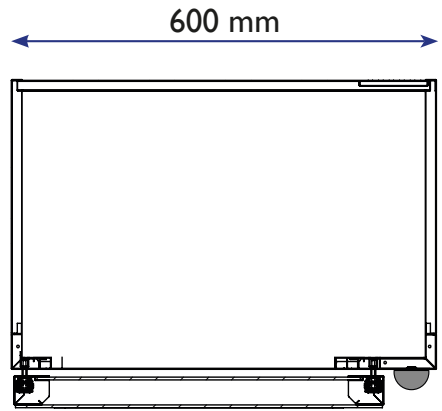
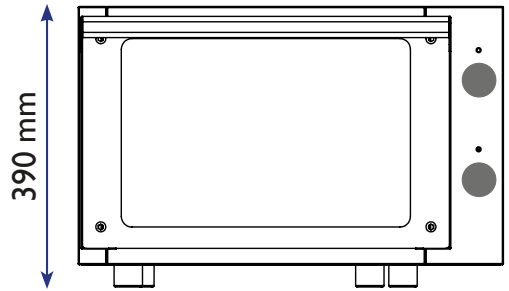
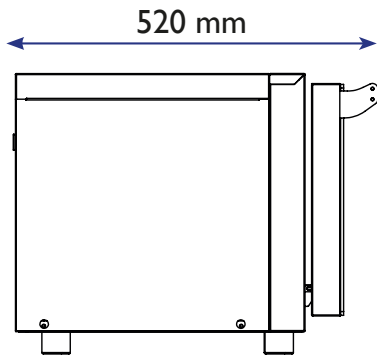




NERINO
— GN 2/3 —

Dados

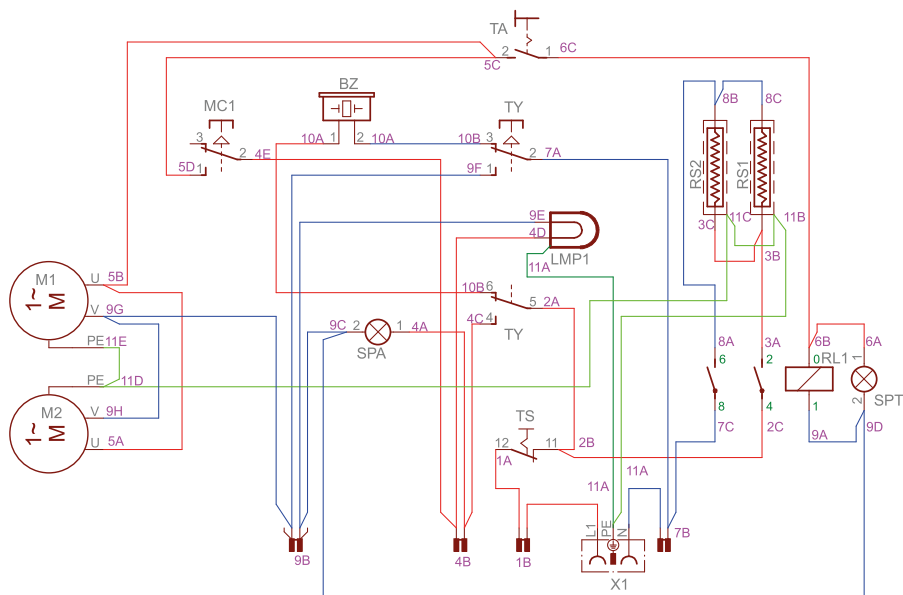
Código	FEM03NE02V
Versão	 Elétrico Manual
Capacidade tabuleiros	3 - GN2/3 (354x325mm)
<i>Distância entre tabuleiros</i>	80 mm
Dimensões exteriores	C 600 x P 520 x A 390 mm
Dimensões da câmara	C 400 x P 370 x A 250 mm
Potência elétrica total	2,5 kW
Consumo de eletricidade	10,8 A
Tensão	220-240 V 1 50/60 Hz
Peso líquido	25 kg
Dimensões embalagem	C 630 x P 550 x A 500 mm
Peso líquido com embalagem	28 kg



ANEXO - 4**RESUMO ESQUEMAS ELÉTRICOS FORNO**

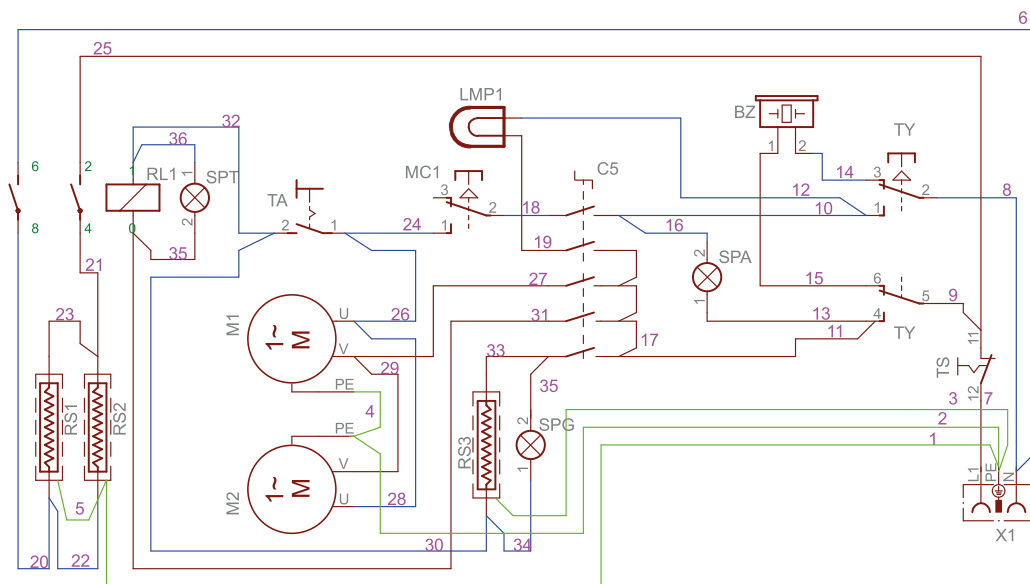
FEM04NE595V
FEM04NEGNV
FEM03NEPSV

ملخص الرسوم البيانية الخاصة بالتوصيلات الكهربائية للفرن

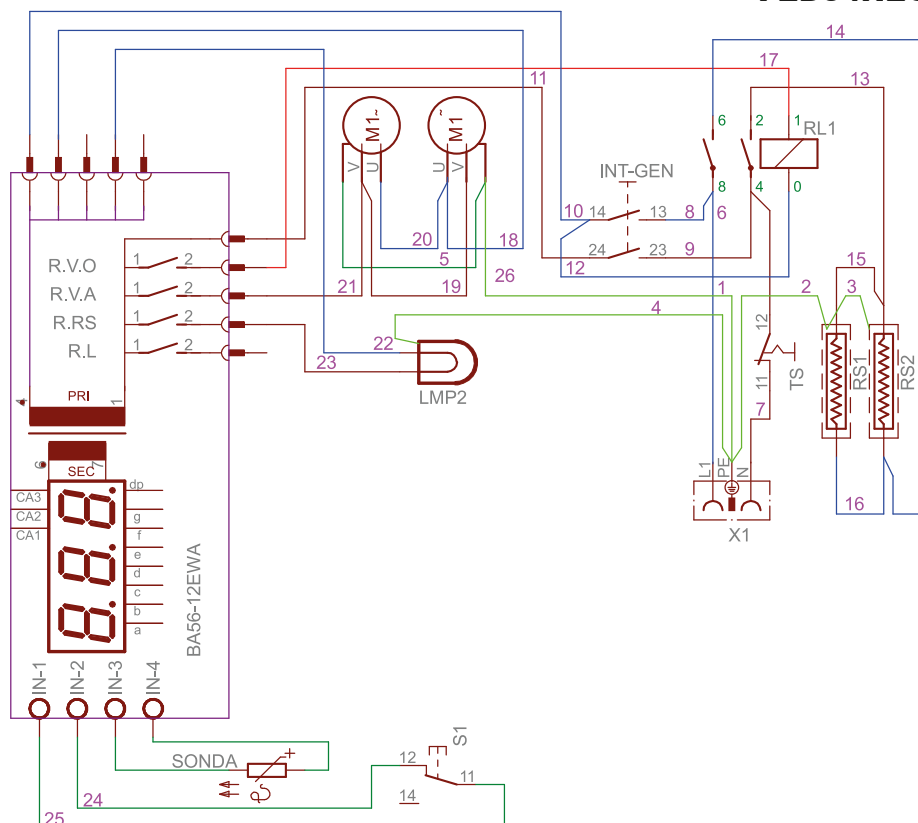


TY	TEMPORIZADOR DA COZEDURA
M1-M2	MOTORES DAS VENTONHAS
LMP1	LUZ INTERIOR
RS1	RESISTÊNCIAS DE AQUECIMENTO
RS2	RESISTÊNCIAS DE AQUECIMENTO
TA	TERMOSTATO AMBIENTE
TS	TERMOSTATO DE SEGURANÇA
X1	FICHA DE ALIMENTAÇÃO
MC1	INTERRUPTOR DA PORTA
RL1	CONTACTOR DE POTÊNCIA
SPA	INDICADOR DE ALIMENTAÇÃO
SPT	INDICADOR DA TEMPERATURA

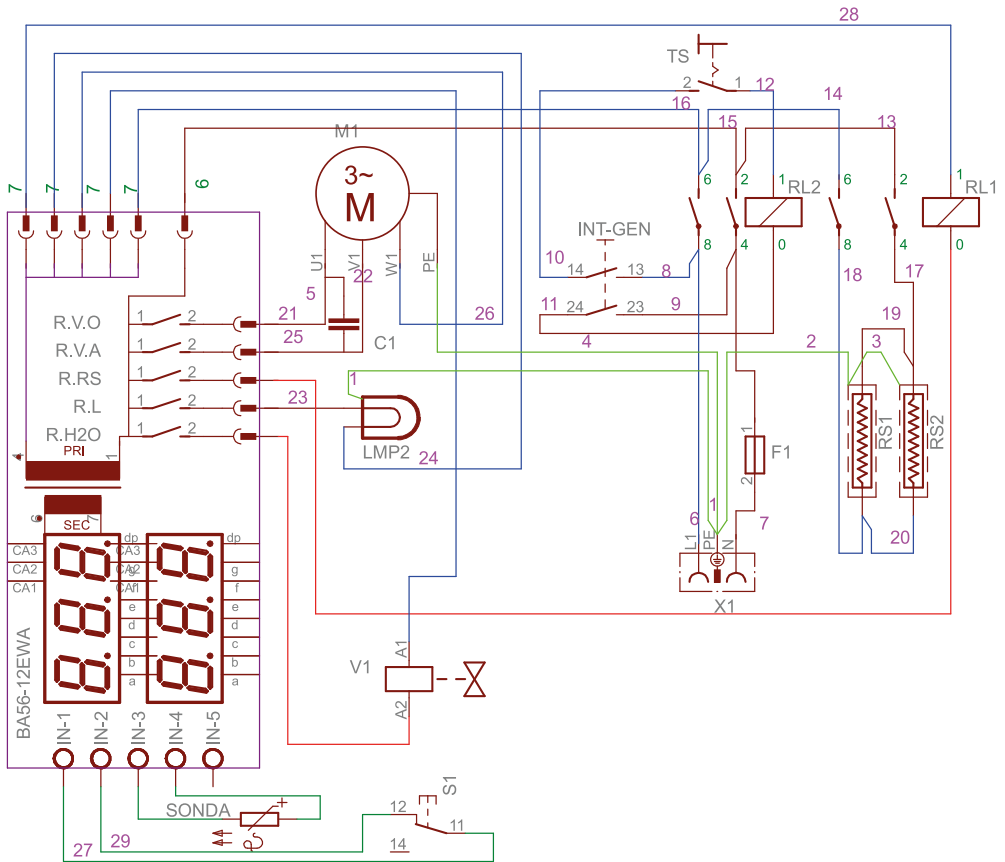
FEMG04NE595V FEMG04NEGNV FEMG03NEPSV



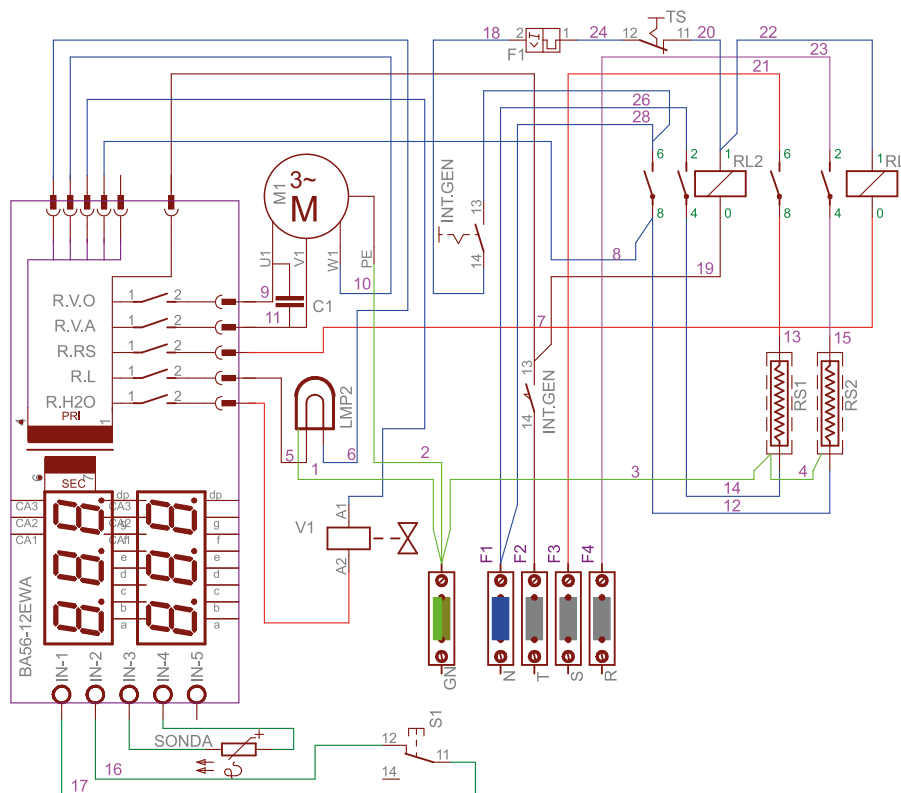
TY	TEMPORIZADOR DA COZEDURA
M1-M2	MOTORES DAS VENTONHAS
LMP1	LUZ INTERIOR
RS1	RESISTÊNCIAS DE AQUECIMENTO
RS2	RESISTÊNCIAS DE AQUECIMENTO
TA	TERMOSTATO AMBIENTE
TS	TERMOSTATO DE SEGURANÇA
X1	FICHA DE ALIMENTAÇÃO
MC1	INTERRUPTOR DA PORTA
RL1	CONTACTOR DE POTÊNCIA
SPA	INDICADOR DE ALIMENTAÇÃO
SPT	INDICADOR DA TEMPERATURA
SPG	INDICADOR GRILL
C5	COMUTADOR DE FUNÇÕES

FED03NEPSV
FED04NE595V
FED04NEGNV


BA56-12EWA **PLACA ELETRÔNICA**
M1 **MOTORES DAS VENTOINHAS**
LMP2 **LUZ INTERIOR**
RS1 **RESISTÊNCIAS DE AQUECIMENTO**
RS2 **RESISTÊNCIAS DE AQUECIMENTO**
TS **TERMOSTATO DE SEGURANÇA**
S1 **INTERRUPTOR DA PORTA**
X1 **FICHA DE ALIMENTAÇÃO**
INT.GER **INTERRUPTOR DE LIGAÇÃO**
RL1 **CONTACTOR DE POTÊNCIA**

FED03NEPSV-PLUS

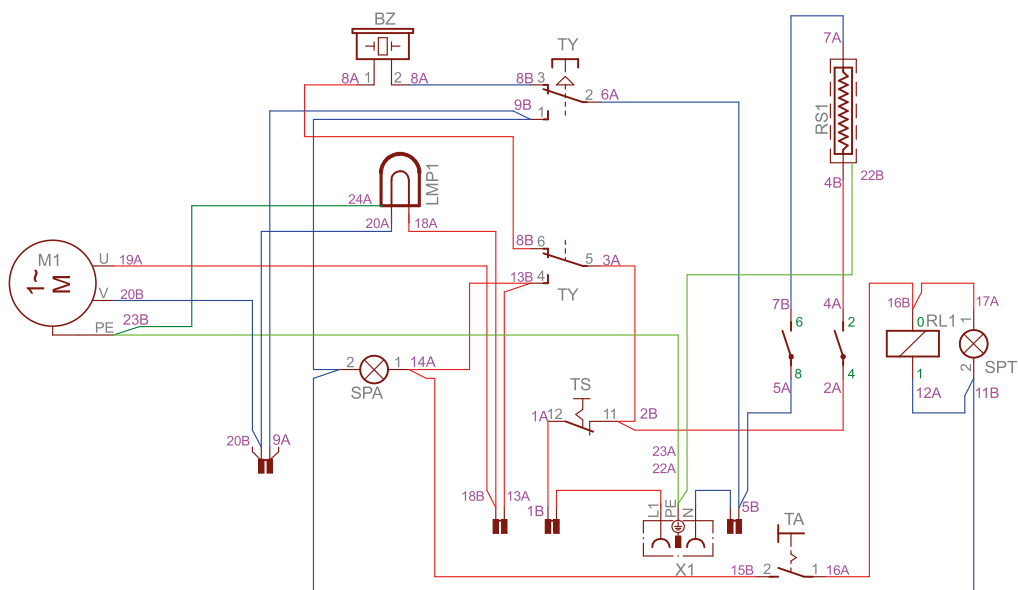
- | | |
|-------------------|------------------------------------|
| F1 | FUSÍVEL DE ALIMENTAÇÃO |
| BA56-12EWA | PLACA ELETRÔNICA |
| M1 | MOTORES DAS VENTONHAS |
| LMP2 | LUZ INTERIOR |
| RS1 | RESISTÊNCIAS DE AQUECIMENTO |
| RS2 | RESISTÊNCIAS DE AQUECIMENTO |
| F1 | PROTECTOR MOTOVENTILADOR |
| TS | TERMOSTATO DE SEGURANÇA |
| X1 | FICHA DE ALIMENTAÇÃO |
| INT.GER | INTERRUPTOR DE LIGAÇÃO |
| RL1 | CONTACTOR DE POTÊNCIA |
| RL2 | CONTACTOR DE POTÊNCIA |

FED03NEPSV-PLUS3

F1-F4	FUSÍVEIS DE ALIMENTAÇÃO
BA56-12EWA	PLACA ELETRÔNICA
M1	MOTORES DAS VENTOINHAS
LMP2	LUZ INTERIOR
RS1	RESISTÊNCIAS DE AQUECIMENTO
RS2	RESISTÊNCIAS DE AQUECIMENTO
F1	PROTECTOR MOTOVENTILADOR
TS	TERMOSTATO DE SEGURANÇA
X1	FICHA DE ALIMENTAÇÃO
INT.GER	INTERRUPTOR DE LIGAÇÃO
RL1	CONTACTOR DE POTÊNCIA
RL2	CONTACTOR DE POTÊNCIA
V1	ELETROVÁLVULA DA ÁGUA

NERINO

FED03NEPSV-PLUS3



TY	TEMPORIZADOR DA COZEDURA
M1	MOTOR DAS VENTOINHAS
LMP1	LUZ INTERIOR
RS1	RESISTÊNCIAS DE AQUECIMENTO
TA	TERMOSTATO AMBIENTE
TS	TERMOSTATO DE SEGURANÇA
RL1	CONTACTOR DE POTÊNCIA
SPA	INDICADOR DE ALIMENTAÇÃO
SPT	INDICADOR DA TEMPERATURA
X1	FICHA DE ALIMENTAÇÃO

Note

This image shows a single 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.

Note

This image shows a single 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.

Tecnodom S.p.A.

Via Isonzo, n. 3-5 - 35010

Vigodarzere (Padova) - Italy

Tel.: +39 049 8874215

Fax: +39 049 8870507

E-mail: info@tecnodomspa.com

C.F. - PIVA - R.I.:

IT03589500283

Rea: PD 321310

Capitale Sociale i.v.:

120.000,00 €



www.tecnodomspa.com



As imagens ilustradas que ilustram o produto foram criadas no momento da impressão do presente catálogo e são portanto meramente indicativas, podendo encontrar-se sujeitas a variação. O Fabricante reserva-se o direito de modificar os modelos e as características sem aviso prévio. Todos os dados são fornecidos a título indicativo e não vinculam o Fabricante.