



Bottene

MACCHINE PER PASTA | PASTA-MACHINES



BE90

**MANUALE ISTRUZIONI
OPERATING
INSTRUCTIONS
MODE D'EMPLOI
BEDIENUNGSANLEITUNG**

1 REGISTRAZIONE

1.1 PRESENTAZIONE

Conoscere le istruzioni contenute in questo manuale è importante per trarre il massimo profitto dall'uso della macchina ed è essenziale per la vostra sicurezza. Ogni operatore deve leggere e capire bene tutto il manuale prima di cominciare ad usare questa macchina. Per ogni problema relativo al funzionamento non esitate a contattare il rivenditore dove stata acquistata. La macchina: uno staff di tecnici è a vostra disposizione per ogni problema relativo al funzionamento. Specificare il modello ed il numero di serie in ogni corrispondenza relativa a queste macchine.

ATTENZIONE:

Non operate sotto l'influenza di alcool, droghe o medicine che possano alterare le condizioni fisiche.

1.2 TARGHE

Le targhe situate sulla macchina sono:

- Dati relativi all'immatricolazione
- Dati relativi all'alimentazione elettrica
- Etichette di segnalazione di pericolo o divieto di particolari operazioni

Data d'acquisto
Nome dell'acquirente
Indirizzo
Data installazione
Installato da
N.Matricola
.

1.3 GARANZIA

La garanzia fornita da Bottene si estende per un periodo di 12 mesi dalla data di consegna. Per garanzia si intende la sola sostituzione del pezzo. Sono escluse le parti elettriche ed i motori. L'eventuale richiesta di Assistenza deve essere fatta al rivenditore ed è a totale carico del cliente.

1 SETTING

1.1 INTRODUCTION

To get the best results from your machine it is important to follow the instructions contained in this manual. Every operator should read and understand the instructions before starting to use the machine. If you have any queries regarding the operation of this machine, please do not hesitate to contact your supplier.

Please state the model and serial number in all correspondence.

WARNING:

Do not operate this machine while under the influence of alcohol, drugs, or certain medicines.

1.2 DATA PLATES

On your machine you will find the following information: -- Data regarding registration -- Data regarding electric cables -- Danger warnings and prohibited actions

Date of purchase
Name of Buyer
Address
.
Date of installation
Installed By
Serial number

1.3 GUARANTEE

The guarantee given by Bottene lasts for a period of 12 months from date of delivery. The Guarantee covers only the replacement of the unit; parts and motors are excluded. Any request for service should be notified to your supplier and will be chargeable to the customer.

1.4 Indirizzi

Bottene F.lli snc Via
San Lorenzo, 96
36035 Marano Vicentino -
Italy Tel +39 0445 621068
Fax +39 0445 560658

Rivenditore

Servizio Assistenza

1.5 Dati Tecnici

Modello	BE90
Motore	0.18 kW
Dimensioni	cm 40x45x66
Massa	Kg 44
Prod.	50 /150 ravioli/min

1.4 Useful Addresses

Bottene F.lli snc Via
San Lorenzo, 96
36035 Marano Vicentino -
Italy Tel +39 0445 621068
Fax +39 0445 560658

Supplier

Service

1.5 Technical Information

Model	BE90
Motor	0.18 kW
Dimensions	cm 40x45x66
Mass	Kg 44
Output	50 /150 ravioli/min

2 REQUISITI DI SICUREZZA

2.1 Conformità alle norme

Direttiva macchine 98/37CEE
Direttiva Bassa Tensione 73/23/CEE
Compatibilità elettromagnetica 89/336CEE
Materiali FDA

2.2 Protezioni e dispositivi di sicurezza

2.2.1 Protezioni fisse

Rif. 98/37 CEE all.I al 1.4.2.1

Tutti gli organi di lavoro ,trasmissione e di movimento sono racchiusi o protetti con carter fissi, barriere meccaniche o strutturali.

2.2.2 Protezioni mobili

La protezione mobile è formata da 2 coperchi in plexiglas, l'eventuale apertura degli stessi provoca l'arresto immediato della macchina. La sua chiusura non provoca l'avvio della macchina (Protezione tipo A rif. allegato I al 4.2.2) se non si agisce sul comando remoto a pedale protetto.



Non alzare la paratia mobile.

2.2.3 Comandi funzionali e d'emergenza

I comandi funzionali sono collocati in posizione di facile portata per l'operatore, sono protetti contro la Possibilità accidentale e ben riconoscibili a mezzo di colorazione e simbologia appropriata.

I comandi di arresto di emergenza sono posizionati a facile portata di mano dell'operatore e ben riconoscibili Per la loro colorazione (pulsante a fungo :colore rosso su fondo giallo)

2.2.4 Collegamenti elettrici

La macchina è provvista di collegamenti elettrici a terra di tutte le apparecchiature fino all'armadio elettrico.

2.3 NORME PER L'UTILIZZO

2.3.1

Il personale addetto alla conduzione della macchina deve essere istruito sul funzionamento della stessa e dovrà essere a conoscenza delle norme di sicurezza qui riportate.

2.3.2

Il rivenditore si dichiara disponibile a fornire la necessaria istruzione al personale e qualsiasi altra informazione gli venisse richiesta.

pag.

4

2 SAFETY REQUIREMENTS

2.1 Complies with Standards

Machines Directives EEC98/37
Low voltage Directives EEC73/23
Electromagnetic Compatibility EEC89/336
FDA Materials

2.2 Safety Protection and Devices Fixed

2.2.1 Protection

Ref.dir.EEC 98/37 enclosure I to 1.4.2.1

All working, transmission and moveable parts are enclosed and protected by fixed casings, mechanical or structural barriers.

2.2.2 Moveable Protection

Moveable protections are 2 covers. If these covers are opened whilst the machine is being operated it will cut out immediately. Closing the cover will not restart the Machine. (Protection type A ref. enclosure I to 1.4.2.2) If do not act on the remote pedal protected control.



Do not open the protection.

2.2.3 Function and Emergency Commands

Functional commands are placed in easily accessible positions for the operator. They are protected against the possibility of accidental start and they can be easily recognised by colour and symbols. Emergency stop commands are also easily accessible-they are protruding and are red on a yellow background.

2.2.4 Electrical Connections

The unit is earthed.

2.3 OPERATING INSTRUCTIONS

2.3.1

Operators must read and adhere to the following instructions

2.3.2

The supplier will provide training and advice

2.3.3

The emergency stop push-button must be used solely in an emergency and not as the usual method of stopping the machine.

2.3.3

Il pulsante arresto emergenza deve essere utilizzato solo per la funzione prevista e non quale pulsante di comando funzionale di arresto.

2.3.4

E' pericoloso lasciare sopra la macchina qualsiasi attrezzo, utensile od oggetto che potrebbe cadere all'interno, con evidente pericolo di rotture o proiezioni di materiali o parti meccaniche.

2.3.5 Pericolo di schiacciamento



Si raccomanda di inserire le due sfoglie nello stampo solo attraverso le due aperture protette dai 2 coperchi in plexiglass

2.4 PRECAUZIONI PER MANUTENZIONE

2.4.1 Divieti

E' vietato, in seguito alle norme europee sulla prevenzione degli infortuni:

- Pulire, oliare, ingrassare gli organi in movimento --
- Riparare o registrare gli organi in moto
- L'estinzione con acqua di incendi su parti elettriche in tensione.

Si consiglia inoltre di:

- Non lavare la macchina con getti d'acqua a pressione, specialmente sulle parti elettriche
- Non lavare con detergenti o solventi, in particolare sulle parti elettriche.

2.4.2

Le operazioni di manutenzione e riparazione devono essere eseguite sotto il controllo di personale qualificato.

2.4.3

Per dette operazioni può essere utilizzato personale qualificato proprio o di ditta esterna specializzata.

2.4.4

In caso di riparazione con sostituzione di parti o componenti, utilizzare ricambi originali o di pari qualità o accertata compatibilità

2.4.5

In caso di dubbio consultare il rivenditore o richiedere l'intervento del servizio di manutenzione all'indirizzo riportato a pag.2

2.3.4

Do not place any objects on or inside the machine.

2.3.5 Danger of cutting



It is recommended enter the two lasagna into the mould only through the two openings protected by the two safety guards.

2.4 PRECAUTIONS AND MAINTENANCE

2.4.1 Prohibited

According to European Standards for the Prevention of Accidents, it is prohibited :

- to clean, oil or grease the parts while the machine is in operation
- to repair or adjust parts while the machine is in operation
- to put out any electrical fire with water -- Moreover it is advised:
- not to wash the machine with a pressurized water jet, especially electrical parts
- not to wash the machine with detergents and solvents, especially electrical parts

2.4.2

Maintenance and repairs must be carried out by authorised engineers only

2.4.3

Above said operations can be carried out by internal qualified personnel or by external specialized firm.

2.4.4

Only genuine spare parts must be used

2.4.5

In case of any query, contact the technical department of the supplier or the manufacturer.

2.4.6

Periodic service is recommended.

2.4.7

Before carrying out any maintenance, repairs or replacement which involve disassembling protective devices you must:

- switch off the power and unplug the unit

2.4.8

After work is completed you must:

2.4.6

Eseguire periodicamente il controllo dei dispositivi di sicurezza, quali il fissaggio dei ripari, il funzionamento degli arresti di emergenza ecc.

2.4.7

Prima di eseguire interventi di manutenzione, riparazione o sostituzione che comportano lo smontaggio delle protezioni bisogna:

- togliere la tensione agendo sull'interruttore del quadro comandi e staccare la spina

2.4.8

Completato l'intervento si deve:

- verificare il corretto montaggio di tutte le parti -- rimosse
- verificare il funzionamento dei dispositivi di sicurezza -- controllare che siano state recuperate tutte le chiavi, attrezzi ed eventuali parti meccaniche sostituite
- solo al termine di queste operazioni si potrà procedere con le operazioni di accensione.

2.5 IGIENE DEL LAVORO

2.5.1 Emissioni di rumore

Il livello di rumore medio misurato in prossimità della postazione di lavoro risulta inferiore a 70dB

2.6 Uso proprio ed improprio

La macchina è destinata a personale qualificato e non deve essere accessibile a tutti.

Divieto ai bambini

E' proibito usare la macchina per qualsiasi altro uso che non sia per la produzione specifica a cui è destinata.

2.6.1

La ditta produttrice declina ogni responsabilità per conseguenze dovute alla manomissione degli organi di protezione e per l'inosservanza delle norme di sicurezza o per modifiche di varia natura quando non espressamente autorizzate.

2.7 Note conclusive

La macchina potrà subire modifiche ed aggiornamenti, anche ai fini della sicurezza, in relazione all'emanazione di nuove normative tecniche o di legge. L'utente è tenuto ad eseguire gli interventi di modifica necessari; il nostro servizio tecnico è a disposizione per qualsiasi chiarimento o intervento che ci sarà richiesto.

- check that all removed parts have been correctly re-assembled
- check the safety devices are functioning correctly
- check that all keys, tools and removed parts have been put back
- only after the above checks have been completed may the machine be restarted.

2.5 WORK HYGIENE

2.5.1 Noise Emission

The average noise level recorded with the machine working is less than 70 dB.

2.6 Proper & Improper Use

The machine is intended for use by properly trained personnel and should not be accessible to persons who are not trained in its use.

The machine must be used solely for the purpose it is intended.

2.6.1

The manufacturer, declines all responsibility for consequences arising from tampering with the protections, non-observance of the safety instructions or modifications carried out without proper authorisation.

2.7 Final notes

The machine can be modified or updated, also as for safety, in relation to the issuing of new technical or juridical standards. The user has to carry out the necessary intervention for modification. Our technical service will be at disposal for any explanation or intervention which should be requested.

3 INSTALLAZIONE

3.1 Trasporto

La macchina viene imballata in un cartone su pallet in legno, onde facilitare lo spostamento e il trasporto.

3.1.1 Ricevimento

Rimuovere l'imballo e verificare che non vi siano danni. Costatare eventuali danni al trasportatore immediata-mente. Eventuali mancanze devono essere segnalate al rivenditore.

3.2 COLLOCAMENTO

Posizionare la macchina lasciando uno spazio adeguato In prossimità delle aperture di aerazione del motore ed un'area di lavoro davanti la macchina sufficiente per il corretto utilizzo.

3.3 ALLACCIAMENTO ELETTRICO

La macchina viene fornita completa di cavo d'alimentazio-ne e priva di spina.
Assicurarsi che la linea elettrica abbia lo stesso voltaggio che è indicato sulla targa.
L'allacciamento elettrico deve essere eseguito da personale qualificato.

3 INSTALLATION

3.1 Transport

The machine is packed in a cardboard box on a wooden pallet to avoid displacement and ease transportation.

3.2 Receipt

Remove packaging and check for possible damage. Immediately notify possible damage to the transporters. The supplier should be immediately notified of any missing parts.

3.3 POSITIONING

Place the machine in a suitable area, allowing space around the motor ventilator openings and an adequate working area in front of the machine.

3.4 ELECTRICAL CONNECTIONS

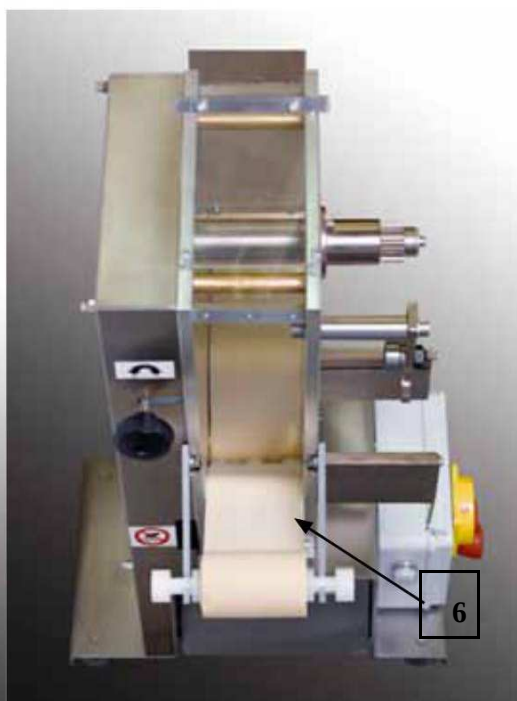
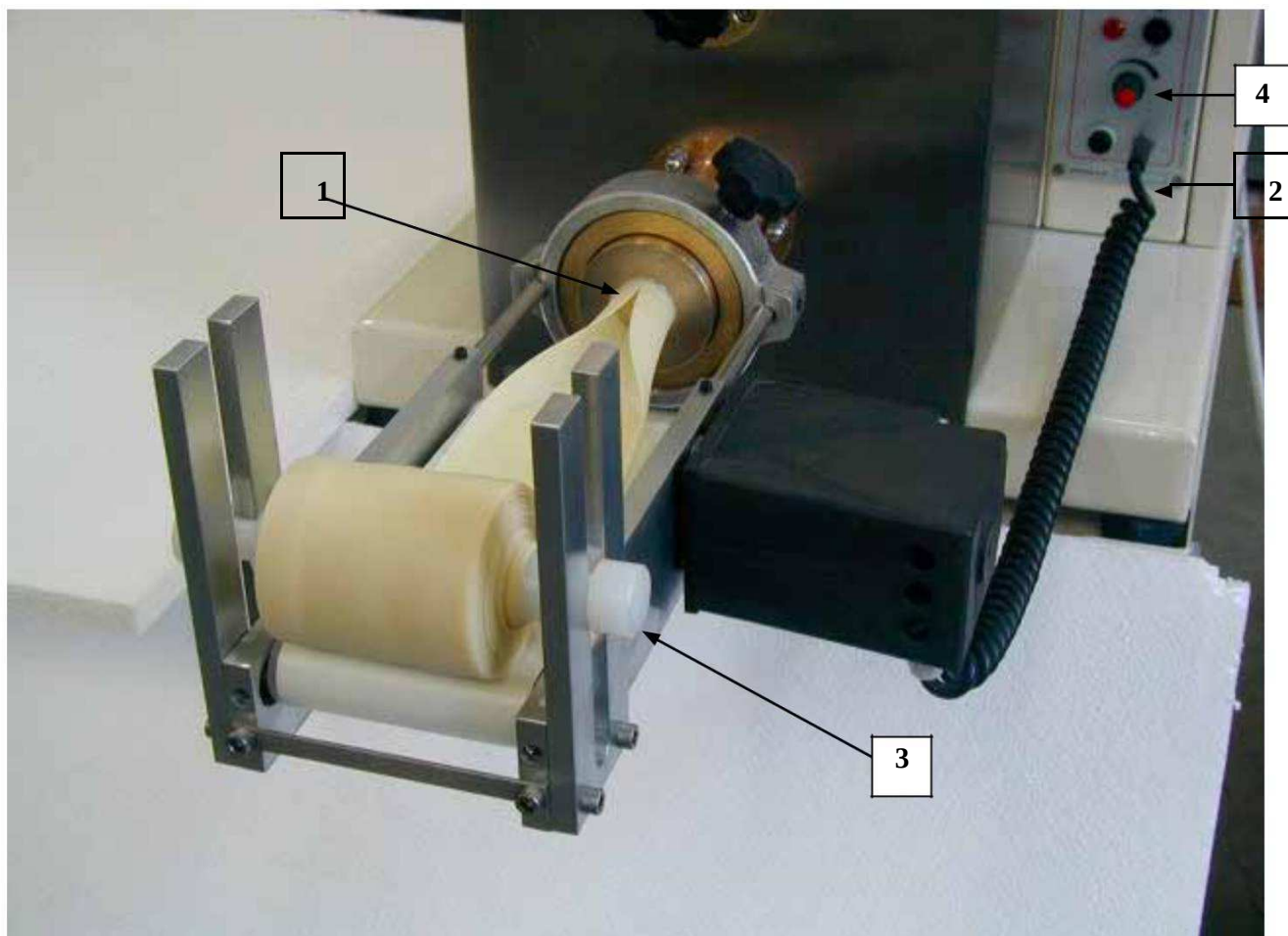
The machine is supplied with cable but without a plug. Make sure the mains voltage is the same as that specified on the data plate on the machine.
Connection must be carried out by qualified personnel.

**4 MANUALE D'USO E
MANUTENZIONE**

ISTRUZIONI RAVIOLATRICE

**4 INSTRUCTIONS FOR MAKING
RAVIOLI**

INSTRUCTIONS



4.1

Montare sulla macchina da pasta la trafilatura della sfoglia per ravioli facendo attenzione di mettere in alto l'indicatore del dentino che taglia la sfoglia (Rif. 1).

Preparare un impasto più morbido (di quello per altri tipi di pasta): utilizzare farina di grano tenero e semola in parti uguali, si consiglia inoltre di ridurre il numero di uova per kg (massimo 5 uova) ed aggiungere acqua per la rimanente parte liquida.

Montare sulla ghiera l'avvolgisfoglia (nello stesso modo del tagliapasta) e collegarlo alla stessa presa (Rif. 2).

Ad impasto pronto far uscire la sfoglia, arrotolarla per almeno un giro sul rullo bianco ed inserire il rullo nelle due guide. (Rif. 3)

Regolare la velocità del nastro, agendo sul potenziometro (Rif. 4)

Preparare due rulli di circa cm 7-8 di diametro e porli negli appositi supporti della raviolatrice (Rif. 5)

4.2

Togliere il serbatoio per il ripieno dalla raviolatrice e riempirlo bene in modo che non ci siano vuoti all'interno. Ripieno: deve essere morbido.

Per controllarne la consistenza premere manualmente sullo stantuffo, il ripieno deve uscire dai fori.

Alzare i 2 ripari, far passare le due sfoglie (anteriore e posteriore) sopra ai 2 rulli bianchi della raviolatrice ed inserirli nello stampo (in mezzo al rullo liscio e quello con l'impronta) (Rif. 6)

Chiudere i 2 ripari

Girare l'interruttore in posizione 1 ed avviare la macchina con il pedale. (Rif. 14-15) Far uscire qualche raviolo vuoto per controllare che tutto sia corretto.

Inserire il tubetto iniettore con il foro di uscita del ripieno rivolto verso il basso alzando la paratia di protezione (Rif. 7) Mettere il serbatoio sui 2 supporti ed inserire il tubo di uscita del ripieno nel tubetto iniettore.

Incarnare la cremagliera con l'ingranaggio posto sopra il serbatoio e bloccarla con l'apposita leva. (Rif. 8)



Rif.14-15

4.1

Attach the die for the ravioli to the pasta machine be careful to place the die so that the indicator for the pins that cut the pasta sheet is in the upper position (Ref. 1).

Prepare dough that is slightly moister than what you normally need for regular pasta (i.e.: fusilli, spaghetti, etc) using regular flour and semolina in equal parts. While you need to use eggs for the sfoglia (pasta sheet), we recommend that you use no more than five eggs per kilogram (2.2 Lb). Add sufficient water to obtain the right level of moisture necessary to produce properly formed ravioli (several trials may be needed since the exact liquid amount will depend on the unique characteristics of the flour used).

Attach the sfoglia assembly av90 to the pasta machine in the same manner as you would the pasta cutter (Ref. 2).

When the dough is ready, start to extrude the sheets, turning it for at least one turn around the white roller and then insert the roller into the two guides (Ref. 3).

Regulate the speed of the belt by adjusting the potentiometer (Ref. 4).

Remove the filling container. Load it with the filling of choice and compress the filling to expel any pockets of air.

Prepare two rollers of dough about seven to eight centimeters thick (3") and then place them in the appropriate supports of the ravioli machine (Ref. 5).

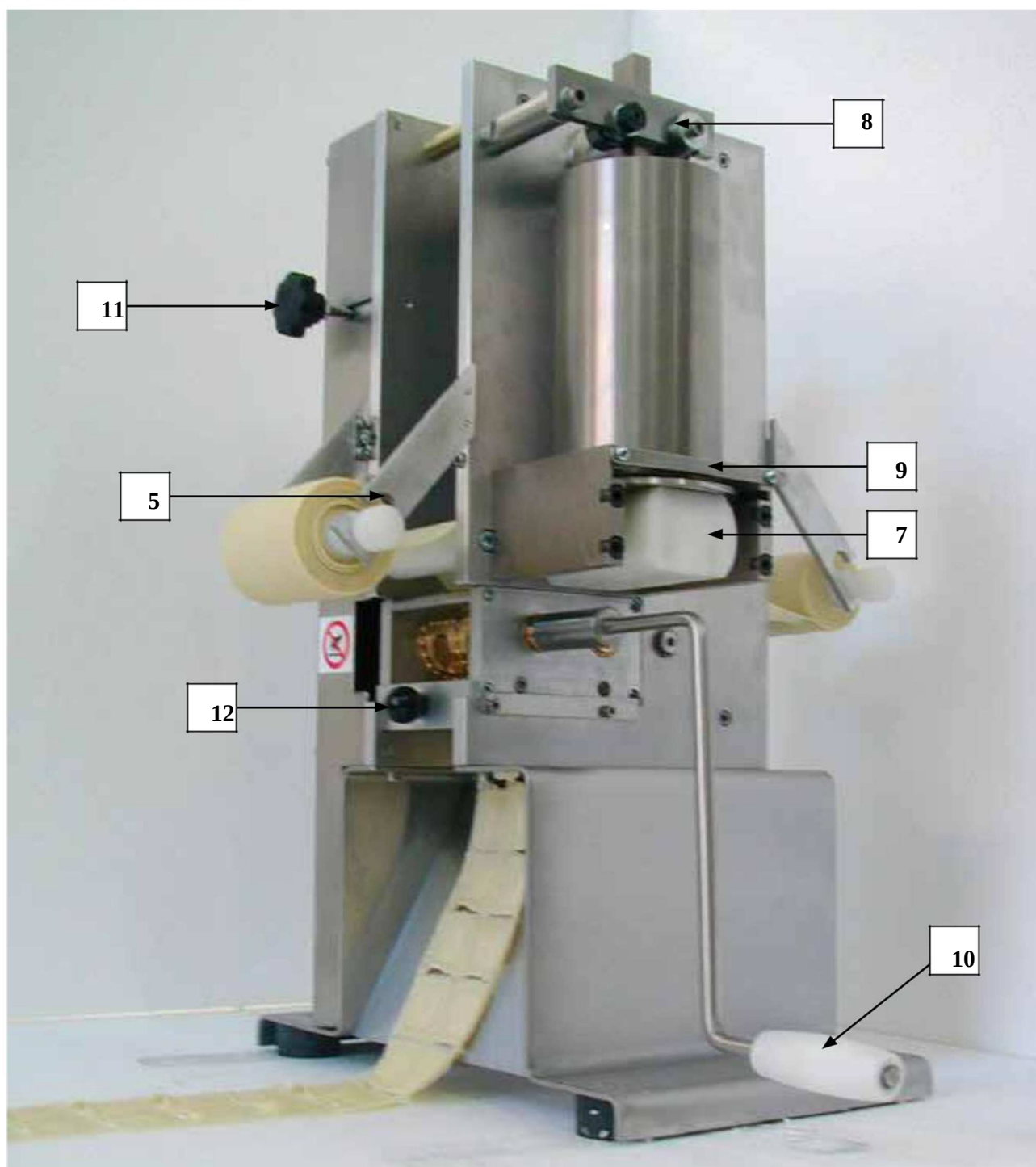
4.2

Guide each of the two sheets of dough from the rollers over the respective two white rollers of the ravioli machine (the one above and the one below) and insert them in the center of ravioli die between the two rollers. Turn the red switch on position 1 and push the control pedal (Ref. 14-15)

Discard some empty ravioli and insure that everything is working properly (Ref. 6).

Insert the filling tube with its exit-end toward the bottom using the pin above the opening as a guide. Place the filling container on its two supports and insert the filling tube inside the injector tube (Ref. 7).

Lock-in the gears of the filling tube with the appropriate lever (Ref. 8).



Bloccare il serbatoio con la leva posta tra i due supporti. (Rif. 9)
Girare l'interruttore nella posizione 1 e premere la pedaniera (Rif. 14-15)

4.3

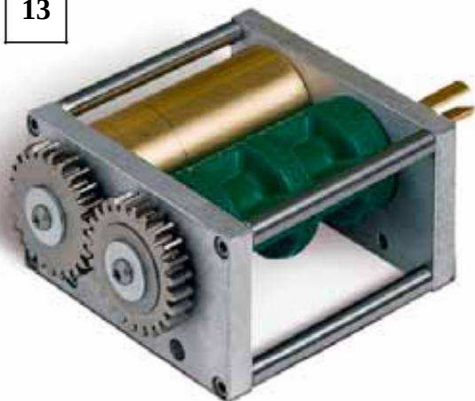
Regolazione ripieno: ruotando in senso orario il vortice nero posto in alto a sinistra della raviolatrice. Si diminuisce la fuoriuscita del ripieno-ruotandolo in senso antiorario si aumenta (Rif. 11)

Lock-in the filling container with the lever located between the two support brackets (Ref. 9).
Turn the red switch on position 1 and push the control pedal (Ref. 14-15)

4.3

To regulate the amount of filling: turn the appropriate control knob clockwise to decrease, counter-clockwise to increase (Ref. 11).

13



14



4.4

Sostituzione stampo ravioli: togliere il fermo dello stampo (Rif. 12-13) e sfilare il rullo (Rif. 14).
Provvedere alla sostituzione e rimontare il fermo.

4.5 DEMOLIZIONE

L'operazione di demolizione non comporta nessun pericolo. La macchina può essere consegnata ad una ditta di alienazione metalli.
Per facilitare le operazioni di riciclaggio dei materiali tutte le parti elettriche devono essere separate dalla macchina

5 EVENTUALI PROBLEMI E SOLUZIONI

Se la macchina non parte:

- Assicurarsi che ci sia corrente alla presa
- Controllare il pulsante di emergenza deve essere sbloccato.
- Controllare che i ripari di sicurezza siano chiusi
- Aprendo e chiudendo i ripari si deve sentire un piccolo "click" del microinterruttore di sicurezza. Se il rumore del microinterruttore non dovesse sentirsi : staccare la spina dalla presa di corrente, aprire i ripari e controllare l'interruttore di sicurezza.

Se dopo aver controllato questo la macchina non funziona, rivolgersi al rivenditore.

4.4

To change the ravioli-die: remove the lock (Ref. 12-13) Took the die off its housing (Ref. 14) and replace it with the new. At last reassemble the lock .

4.5 DEMOLITION

The demolition does not imply any danger.
The machine can be handed over to a company for the disposal of metal.
To facilitate the recycling process of the materials, all electrical components must be separated.

5 TROUBLESHOOTING

If the machine does not start:

- Make sure that the electrical supply is on. --
- Check the emergency switch is not blocked. --
- Check the safety guards are lowered
- By opening and closing the guards, hear if the microswitch is working :you should hear a "click" when it opens and closes

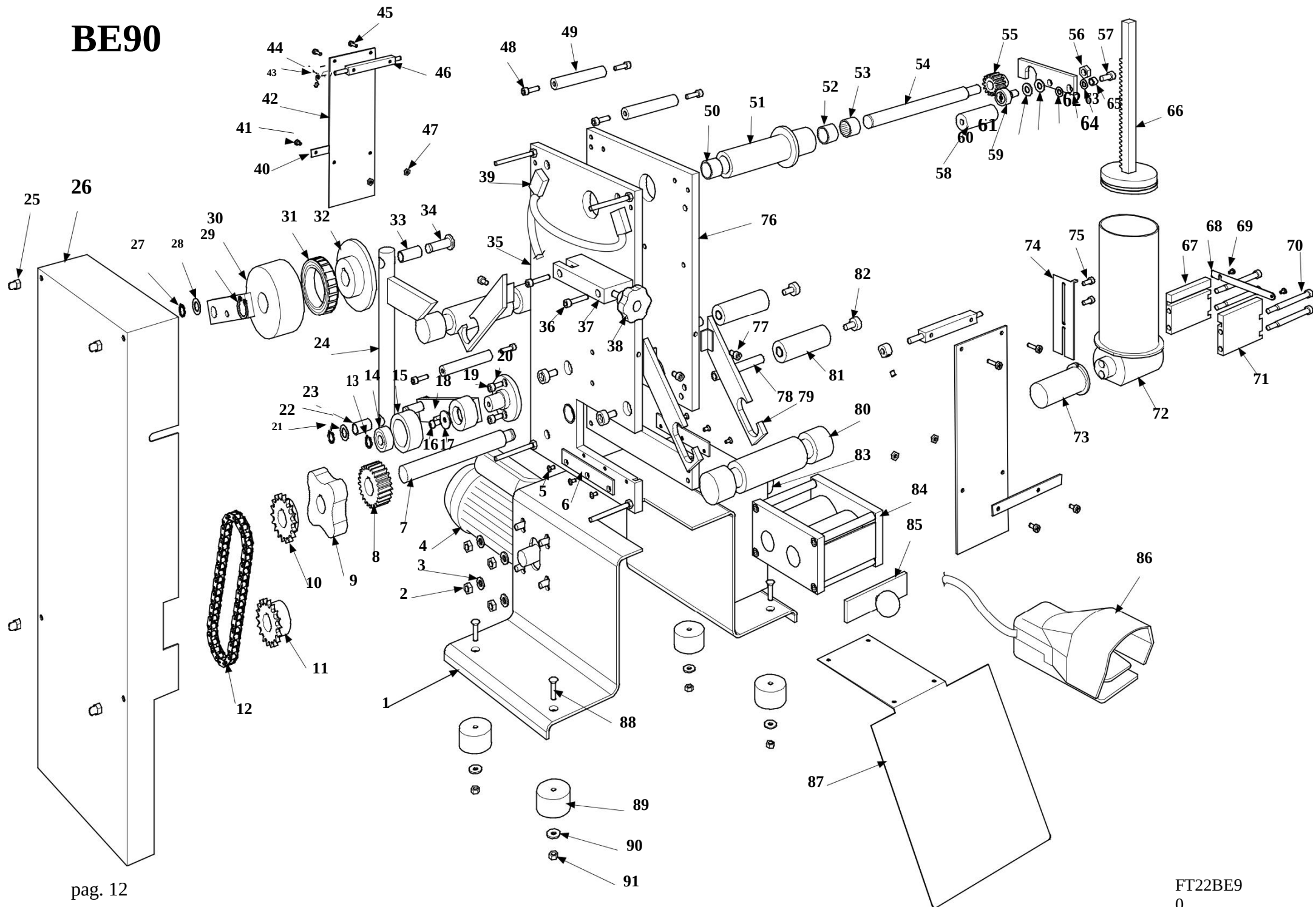
If you are not hearing any click, unplug the unit
Open the rear protection and check the microswitch.

If after this it does not work apply to your supplier.

12



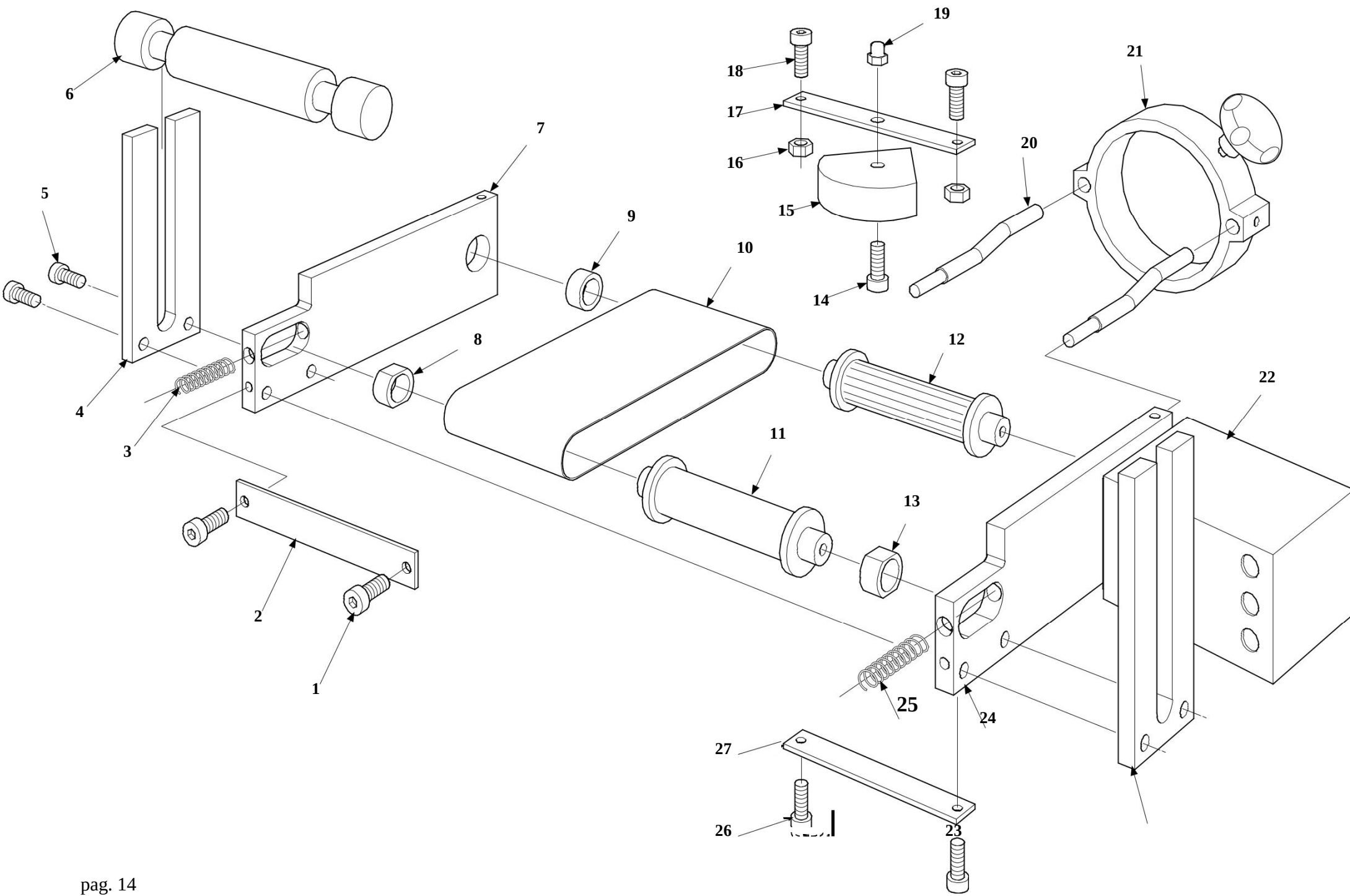
BE90



1 Piedestallo
2 Dado
3 Rondella
4 Motore
5 Vite
6 Guida
7 Albero camma
8 Ingranaggio
9 Camma
10 Pignone
11 Pignone
12 Catena
13 Anello seeger
14 Cuscinetto
15 Portacuscinetto
16 Vite
17 Rondella
18 Leva inferiore
19 Vite
20 Flangia
21 Seeger
22 Rondella
23 Bussola
24 Montante
25 Dado
26 Riparo
27 Seeger
28 Rondella
29 Seeger
30 Flangia femmina
31 Ruota libera

32 Flangia maschio
33 Bussola
34 Perno
35 Spalla sinistra
36 Vite
37 Supporto nylon
38 Volantino + vite
39 Micro
40 Asta inox
41 Vite
42 Riparo
43 Grano
44 Camma
45 Vite
46 Asta
47 Dado
48 Vite
49 Distanziatore
50 Bussola
51 Tubo ruote libere
52 Bussola
53 Ruota libera
54 Albero ruote libere
55 Ingranaggio
56 Dado
57 Vite
58 Distanziatore
59 Perno folle
60 Rondella
61 Rondella
62 Rondella

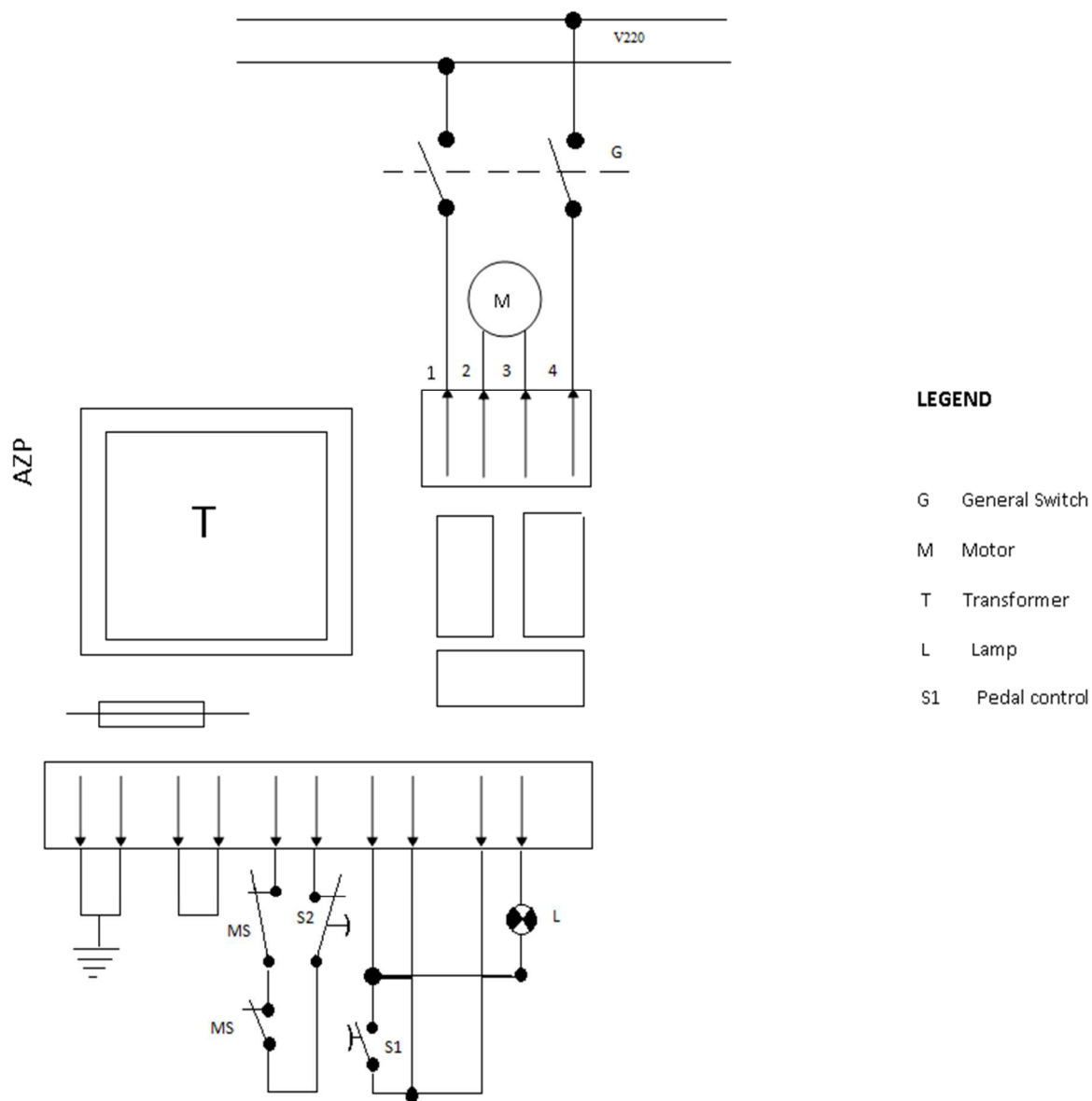
63 Flangia
64 Rondella
65 Bussola
66 Pistone
67 Supporto destro per serbatoio
68 Asta
69 Viti
70 Viti
71 Supporto sinistro per serbatoio
72 Serbatoio
73 Distributore ripieno
74 Riparo mobile
75 Viti
76 Spalla destra
77 Vite
78 Bussola
79 Supporto mattarello
80 Mattarello
81 Rullo
82 Vite
83 Box impianto elettrico
84 Stampa
85 Ferma stampo
86 Pedaliera
87 Scivolo
88 Vite
89 Piedino gomma
90 Rondella
91 Dado



- 1 Vite
- 2 Staffa
- 3 Molla
- 4 Guida rulli (mattarelli)
- 5 Vite
- 6 Mattarello
- 7 Spalla sinistra
- 8 Bussola
- 9 Bussola
- 10 Tappeto
- 11 Rullo folle
- 12 Rullo trascinante
- 13 Bussola
- 14 Vite
- 15 Divaricatore
- 16 Distanziatore
- 17 Supporto divaricatore
- 18 Vite
- 19 Dado
- 20 Alberino
- 21 Ghiera
- 22 Motoriduttore
- 23 Guida rulli
- 24 Spalletta destra
- 25 Molla
- 26 Vite
- 27 Staffa



Schema elettrico / Electrical Diagrams



RICETTE : RIPIENO RAVIOLI**RAVIOLI RICOTTA E SPINACI**

2 Kg. spinaci surgelati
1 Kg. ricotta
4 uova
300 grammi di parmigiano
Noce moscata q.b.
Sale fino : 2 cucchiaini piccoli da minestra

Cuocere, strizzare gli spinaci e frullarli.

Asciugare in padella gli spinaci, far raffreddare completamente e poi aggiungere i rimanenti ingredienti.

RAVIOLI ALLA ZUCCA

600 grammi di zucca già cotta al forno e passata al setaccio
80 grammi di amaretti tritati
200 grammi di mostarda
80 grammi di parmigiano
Sale, pepe, noce moscata, 1 chiodo di garofano, cannella, q.b.

Unire tutti gli ingredienti, frullare bene e far riposare l'impasto.

RAVIOLI DI CARNE (1)

800 grammi di carne di maiale
1 Kg. copertina di spalla di vitello
300 grammi di pancetta
2 cipolle
3 chiodi di garofano
2 foglie di alloro
300 grammi di prosciutto crudo
6 uova
12 cucchiaini di parmigiano
Vino bianco, olio, sale, pepe q.b.

Rosolare in olio la pancetta e le cipolle. Aggiungere le spezie, la carne intera e rosolare tutto.

Spruzzare vino bianco, far evaporare e cuocere 20 minuti.

Macinare, unire il prosciutto tritato, il parmigiano, il sugo ristretto e filtrato.

Legare con le uova e la noce moscata.

RAVIOLI CARNE (2)

800 Grammi petto di pollo
400 Grammi salsiccia
240 grammi parmigiano
4 uova
Olio, vino bianco, sale e pepe
Rosolare tutta la carne, sfumare con il vino bianco, aggiungere sale e pepe q.b.
Portare a cottura
Aggiungere tutti gli altri ingredienti e tritare finemente

RAVIOLI AI CARCIOFI

10 Fondi di carciofo
Kg. 1,500 Ricotta
15 cucchiaini di parmigiano
6 uova
Burro quanto basta, sale q.b.

Cucinare al burro i carciofi, passarli nel frullatore e poi al setaccio.

A freddo aggiungere tutti gli altri ingredienti.

RAVIOLI DI PESCE

800 Grammi di pesce bianco (nasello – sogliola – rana pescatrice)
500 Grammi di panna fresca
4 Albumi
Prezzemolo, sale, pepe

Frullare tutto a crudo e profumare con prezzemolo.



Bottene
MACCHINE PER PASTA | PASTA-MACHINES

www.bottene.net

Bottene F.lli Snc Via San Lorenzo, 96 – 36035 Marano Vicentino - Vicenza – Italia
Tel. +39 0445.621068 – Fax +39 0445.560658 – info@bottene.net